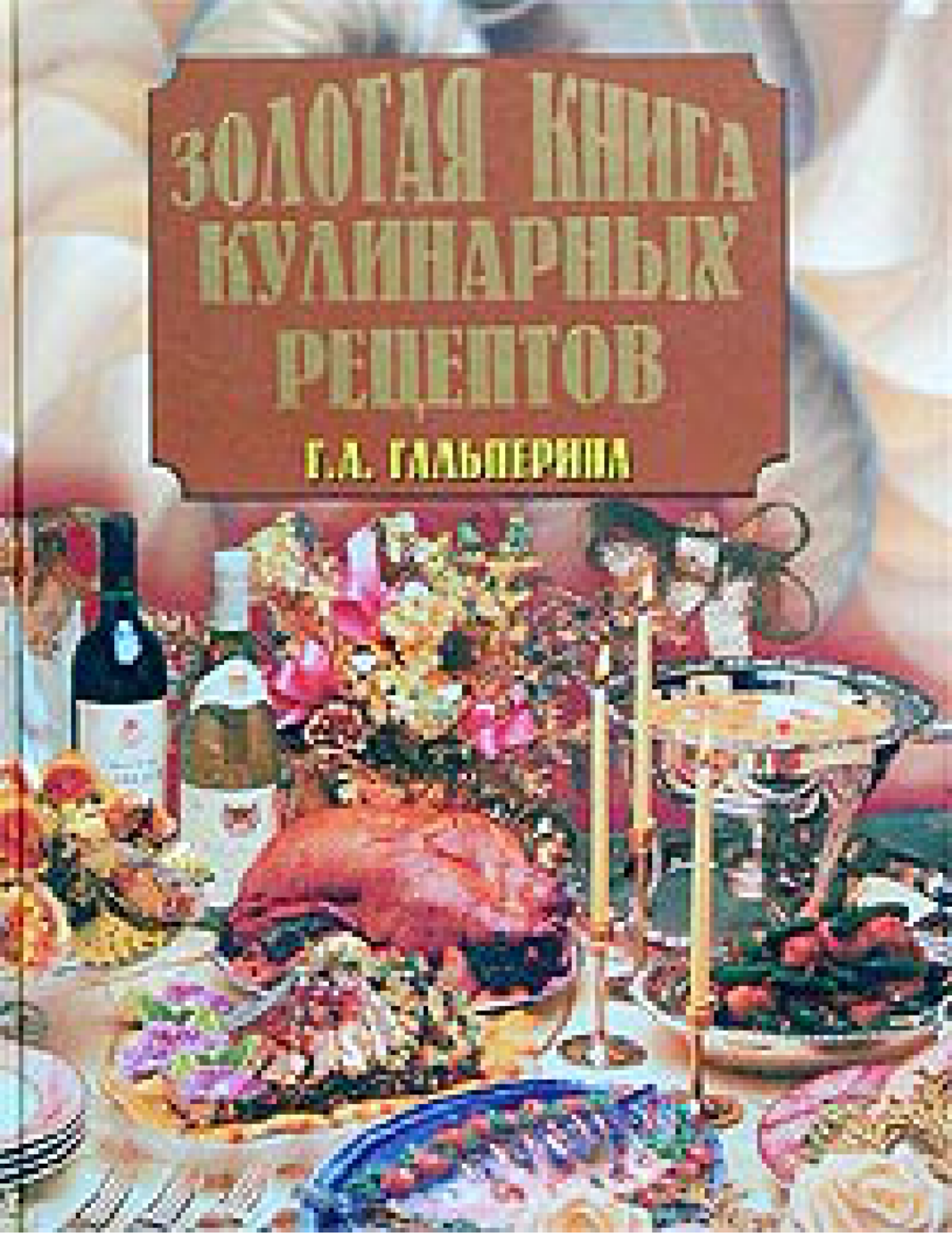
ЗОЛОТАЯ КНИГА КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Г.А. ГАЛЬПЕРИНА



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Для любителей кулинарного искусства эта книга станет настоящим подарком. Собранные в ней рецепты позволят как молодым хозяйкам, только начинающим постигать азы кулинарной азбуки, так и умудренным большим опытом, найти для себя такие блюда, которые соответствуют и вкусу, и настроению, и желанию, и возможностям. Воспользуйтесь советами и рекомендациями Галины Гальпериной, и ваш стол будет не только красивым, но и неповторимым.

- Г. А. Гальперина
  - Приправы, пряности и соусы
    -
    - Приправы и пряности
      -
      - Анис
      - Бадьян
      - Базилик
      - Ванилин
      - Гвоздика
      - Имбирь
      - Каперсы
      - Кервель
      - Кардамон
      - Кориандр
      - Куркума
      - Корица
      - Лавр
      - Лук-резанец
      - Мята
      - Перец
      - Петрушка
      - Розмарин
      - Сельдерей
      - Тимьян
      - Тмин
      - Укроп
      - Фенхель
      - Шафран
      - Эстрагон
      - Горчица черная и белая
      - Уксус

- Хрен
- Соусы
  -
  - Коричневый соус
  - Томатный соус
  - Соус из репчатого лука
  - Сырный соус
  - Молочный соус
  - Соус сметанный с хреном
  - Грибной соус
  - Горчичный соус
  - Соус сметанный с томатом
  - Сметанный соус
  - Соус из кильки
- Бутерброды, сандвичи, гамбургеры, канапе и пицца
  -
  - Холодные бутерброды
    -
    - Бутерброды с яйцами и солеными огурцами
    - Бутерброды с майонезом, яйцом и зеленью
    - Бутерброды с паштетом из яиц
    - Белые бутерброды
    - Бутерброды с грибами
    - Бутерброды «Кровь на снегу»
    - Бутерброды с ветчиной (или отварным мясом) и овощами
    - Бутерброды с мясной пастой
    - Бутерброды «Рыбные колечки»
    - Рыбные бутерброды «Радуга»
    - Бутерброды с творожно-луковой пастой
    - Бутерброд с сельдью
    - Бутерброды с колбасной массой
    - Бутерброд с мясом цыпленка
    - Бутерброды с курицей
    - Бутерброды «Ассорти»
    - Батон с начинкой
    - Торт «Биг-бутерброд»
    - Сладкие бутербродики
  - Горячие бутерброды
    -
    - Гренки сладкие и соленые
    - Луковые гренки
    - Гренки с помидорами и чесноком

- Винные гренки
- Гренки с кетчупом
- Уэльские гренки с пивом
- Гренки с сыром и помидорами
- Гренки с яблоками
- Гренки в яйце
- Гренки с чесноком
- Гренки с колбасой
- Голландские гренки
- Гренки с ветчиной
- Гренки с печенью
- Гренки со шпротами
- Гренки с мясом курицы и сыром
- Бутерброды «Бенедикт»
- Кукурузные лепешки с паштетом
- Многослойный бутерброд из помидоров, сыра и сала
- Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом
- Бутерброды под пленкой
- Бутерброды «Фантазия»
- Бутерброды с яблочной массой
- Горячие бутерброды «Бонд»
- Испанские бутерброды
- Бутербродики с творогом
- Бутерброды с рыбными консервами
- Бутерброды с рыбным фаршем
- Бутерброд со шницелем, помидорами и сыром
- Горячие бутерброды с творогом и мойвой
- Горячие бутерброды с огурцами и майонезом
- Горячие бутерброды «Гавайи»
- Горячие бутерброды с голландским сыром
- Горячие бутерброды «Рокфор»
- Горячие бутерброды с ветчиной и огурцами
- Горячие бутерброды с баклажанами
- Горячие бутерброды «Дальний Восток»
- Горячие бутерброды с салатом
- Горячие бутерброды с яйцом и сыром
- Горячие бутерброды «Праздничные»
- Горячие бутерброды с сосисками
- Горячие бутерброды «Полевые»

- Горячие бутерброды с печенью трески
- Горячие бутерброды «Восторг»
- Горячие бутерброды с колбасой и хреном
- Горячие бутерброды с сыром и горбушей
- Горячие бутерброды «Вегетарианец»
- Горячие бутерброды со свининой
- Горячие бутерброды с морковью
- Горячие бутерброды с брынзой
- Горячие бутерброды со ставридой
- Горячие бутерброды по-французски
- Горячие бутерброды с оливками
- Горячие бутерброды с беконом и горчицей
- Горячие бутерброды по-украински
- Горячие булочки с пикантной начинкой
- Горячие булочки с рыбными консервами

- Масло, массы и паштеты для бутербродов
  -
  - Масло горчичное
  - Масло томатное
  - Масло с зеленью петрушки и кинзы
  - Масло свекольное
  - Масло крапивное
  - Масло яичное
  - Бутербродное масло из репы и яблок
  - Масло грибное
  - Масло селедочное
  - Масло колбасное
  - Масло чесночное
  - Творожная масса
  - Творожная масса с копченой треской
  - Сырная масса
  - Масса из жареного мяса
  - Масса с яйцом и сыром
  - Мясная масса
  - Масса из мяса и репчатого лука
  - Масса из говяжьей печени
  - Масса из ветчины
  - Паста из копченой куриной грудинки по-деревенски
  - Паста из копченой грудинки фазана с фасолью
  - Куриная паста «Монастырская»
  - Свекольная икра
  - Овощная икра из ревеня и свеклы

- Паштет из говядины в масле
- Паштет из печени со свининой
- Баклажанная икра
- Паштет в тесте
- Паштет из морской рыбы
- Паштет из говяжьей печени (первый вариант)
- Паштет печеночный (второй вариант)
- Паштет из рыбы
- Паштет селедочный
- Паштет рыбный с яйцами
- Паштет из куриной печени
- Паштет из индейки
- Паштет «Голубка»
- Чесночный паштет
- Паштет грибной
- Паштет из болгарского перца
- Огуречный паштет
- Чесночный паштет с брынзой и грецкими орехами

- Канапе и хрустящий хлеб
  -
  - Канапе с копченой рыбой
  - Канапе с яйцом и сардинами
  - Канапе со шпротами
  - Канапе с огурцом и помидором
  - Канапе с ветчиной
  - Канапе с баклажанами
  - Канапе с яйцом и сыром
  - Канапе с салатом
  - Хрустящий хлеб
  - Сладкий или соленый хрустящий хлеб
  - Хрустящий хлеб «Арлет»
  - Хрустящий хлеб с чесноком
  - Хрустящий хлеб с корицей
  - Хрустящий хлеб «Маркиза»
- Сандвичи и гамбургеры
  -
  - Сандвич «Гранд»
  - Американские сандвичи
  - Сандвичи «Простота»
  - Сандвичи с тунцом
  - Сандвичи с семгой и сыром
  - Сандвичи с творогом и пряностями

- Сандвичи с сыром и творогом
- Сандвичи с лососем и сыром
- Сандвичи с сосисками или колбасой
- Португальские сандвичи
- Сандвичи со шницелем из индейки
- Сандвичи с мясом и сыром
- Французские сандвичи
- Гамбургеры «Гуд бай, Америка»
- Гамбургеры по-европейски (первый вариант)
- Гамбургеры по-европейски (второй вариант)

- Пицца
  -
  - Пицца с грибами
  - Пицца «Аппетитная»
  - Пицца «Осенняя»
  - Пицца «Знойный юг»
  - Пицца «Ароматная»
  - Пицца «Южная»
  - Пицца «Итальянская»
  - Пицца «Пикантная»
  - Пицца «Картофельная»
  - Пицца с маринованными грибами и колбасой
  - Пицца «Миланская»
  - Пицца «Объедение»
  - Пицца с сардельками и зеленым горошком
  - Пицца с овощами

- Холодные закуски
  -
  - Заливные блюда, студни, холодцы, желе и рулеты
    -
    - Холодные закуски из мяса и птицы
      -
      - Желе мясное с желатином для заливных мясных блюд
      - Желе мясное для заливки готовых блюд
      - Заливной мусс из дичи
      - Мусс из куриного паштета в желе
      - Мусс из курицы
      - Суфле из кур с зеленью

- Рубец в горчичном соусе
- Грудинка заливная свиная
- Телятина заливная (первый способ)
- Телятина заливная (второй способ)
- Рулет из телятины
- Закуска мясная
- Поросенок заливной молочный
- Поросенок заливной в мясном желе
- Рулет из поросенка
- Поросенок заливной с лимоном
- Язык заливной
- Быстрое заливное
- Заливное оригинальное
- Заливное из тушеного мяса
- Язык в желе
- Мясо-ассорти заливное
- Заливные колобки из говядины или свинины
- Заливные рулеты из ветчины
- Зельц свиной
- Зельц свиной с языком
- Зельц домашний
- Курица в желе
- Заливное из курицы (порционное)
- Цыпленок заливной
- Форшмак из курицы с сельдью
- Заливное из филе дичи

- Холодные закуски из рыбы
  -
  - Осетрина заливная порционная
  - Осетрина заливная
  - Судак заливной с майонезом
  - Судак заливной
  - Рыба и морепродукты заливные под майонезом
  - Заливное из морской рыбы
  - Рыба заливная с лимоном и морковью
  - Карп заливной
  - Рыба заливная с овощами
- Студни, холодцы
  -
  - Студень рыбный
  - Студень свиной обыкновенный

- Студень говяжий обычный
- Студень из говяжьих ножек
- Студень свиной по-русски
- Студень свиной оригинальный
- Студень «Ассорти»
- Студень из потрохов птицы и овощей
- Студень из курицы
- Холодец быстрого приготовления
- Холодец из судака
- Холодец из свиных ножек
- Холодец из курицы

- Салаты
  -
  - Овощные салаты
    -
    - Соевый салат
    - Салат из яиц и творога
    - Салат «Вертикаль»
    - Корейский салат
    - Салат из маринованного лука с горчицей
    - Салат деревенский
    - Салат «Кролик»
    - Салат с плавленым сыром
    - Салат «Принцесса»
    - Салат из кукурузы
    - Салат «Витамин роста»
    - Салат из сельди по-русски
    - Салат из сельди с овощами
    - Салат картофельный
    - Салат с сыром и яблоками
    - Салат «Оливье»
    - Салат брусничный
    - Салат «Мимоза»
    - Салат «Китаец»
    - Салат «Заячья радость»
    - Салат «Кахетинский»
    - Салат из моченых яблок с картофелем
    - Салат морковный
    - Салат из моркови с капустой
    - Салат из моркови с клюквой
    - Салат из моркови с кочанным салатом

- Салат из моркови, зеленого горошка и яблок
- Салат из моркови с крыжовником
- Салат из моркови с луком
- Салат из моркови, меда и орехов
- Салат из моркови с лимонным соком
- Салат из моркови и огурцов
- Салат из моркови с орехами и лимонным соком
- Салат из моркови со сметаной
- Салат из моркови со сметаной и яблоками
- Салат из моркови с сыром
- Салат из моркови с хреном
- Салат из моркови с чесноком
- Салат из моркови с чесноком и колбасой
- Салат из моркови с творогом
- Салат из моркови с черносливом
- Салат «Вермонт»
- Салат «Катильон»
- Салат «Сан-Суси»
- Салат «Альтаир»
- Салат «Танзания»
- Салат из моркови с яблоками и лимоном
- Салат из моркови, яблок и сельдерея
- Салат «Каротель»
- Фасолевый салат со свеклой и яблоком
- Салат из горошка с морковью
- Салат из стручковой фасоли
- Салат из гороха и яблок
- Салат из зеленого горошка
- Салат из гороха с овощами
- Салат из отварного горошка
- Салат из молодого зеленого горошка
- Салат из консервированного зеленого горошка
- Салат из консервированного зеленого горошка с яблоками
- Салат из консервированного горошка и плавленого сыра
- Салат из консервированного горошка

с луком
- Салат из зеленых стручков бобов
- Салат из белой фасоли
- Салат из белой фасоли с сыром
- Салат из зеленой фасоли
- Салат из фасоли и ветчины
- Салат острый из фасоли
- Салат из зеленой фасоли с помидорами
- Салат из фасоли с соленым огурцом
- Салат из фасоли с лимоном
- Салат из стручков фасоли с картофелем
- Салат из фасоли с луком
- Салат из фасоли, овощей и фруктов
- Салат из фасоли с помидорами
- Салат из фасоли со сливочным маслом
- Салат из фасоли с сыром
- Салат из фасоли с томатной пастой
- Салат из фасоли с чесноком
- Салат из фасоли с яблоком и соленым огурцом
- Салат из консервированной фасоли с яйцами
- Салат из хрена с помидорами
- Салат из консервированной фасоли со сметаной
- Салат из хрена и яиц (первый вариант)
- Салат из хрена и яиц (второй вариант)
- Салат из хрена со свеклой
- Салат из хрена с огурцом
- Салат из свеклы
- Салат из хрена со свеклой и растительным маслом
- Салат «Гранатовый браслет»
- Салат «Заря»
- Салат свекольный с чесноком
- Салат «Вечерний звон»
- Салат «Искушение»
- Салат с изюмом и орехами
- Салат «Красна девица»

- Салат осенний
- Салат яблочно-свекольный
- Салат «Восточный»
- Салат из печеной свеклы
- Салат из свеклы с бобами
- Салат из свеклы с грибами
- Салат из свеклы с тыквенными семечками
- Салат из свеклы с капустой
- Салат из свеклы с картофелем
- Салат из свеклы с картофелем и фасолью
- Салат «Витамин С»
- Луково-свекольный салат
- Салат из свеклы с луком и яблоками
- Салат из свеклы со сливками и майонезом
- Салат из свеклы с орехами и чесноком
- Салат из свеклы с огурцами
- Салат из свеклы, огурцов и редиса
- Салат из свеклы с редькой и гранатовым соком
- Салат из свеклы с сельдереем
- Салат из свеклы и сладкого перца
- Салат из свеклы со сметаной
- Салат из свеклы и сырых овощей
- Салат из свеклы с хреном и яйцом
- Салат из свеклы с черносливом
- Салат из свеклы с черносливом и зеленью
- Салат из свеклы с яблоками и майонезом
- Салат из свеклы с творогом
- Салат из свеклы с яблоками и творожным соусом
- Салат из свеклы с яблоками и растительным маслом
- Салат из свеклы с маринованным виноградом
- Салат из свеклы с яблоками и сметаной
- Салат из свеклы с черносливом и рисом

- Салат из свеклы с яблоками, рисом и изюмом
- Салат свекольно-огуречный с чесноком
- Салат «Забава»
- Салат из консервированной свеклы с сельдью
- Салат «На скорую руку»
- Свекольный салат с яблоком и изюмом
- Салат «Жираф»
- Салат «Причуда»
- Салат из помидоров и огурцов
- Салат из помидоров и огурцов с перцем и брынзой
- Салат «Поход»
- Салат «Синьор Помидор»
- Салат из помидоров и баклажанов
- Салат из помидоров с сахаром
- Салат из помидоров с луком
- Салат «Секрет»
- Салат из помидоров с майонезом
- Салат из помидоров и брынзы
- Салат из помидоров, лука и орехов
- Салат из помидоров, огурцов и зеленого салата
- Салат из помидоров и яиц
- Салат из помидоров с огурцами и яйцом
- Салат из помидоров, яиц и лука
- Салат из фаршированных помидоров
- Салат из помидоров с яйцами и сыром
- Салат из помидоров с виноградом
- Салат из помидоров с зеленым горошком
- Салат из помидоров с соусом
- Салат из помидоров с орехами
- Салат из помидоров с сыром
- Салат из помидоров и яблок
- Салат «Легкий ужин»
- Салат из помидоров, огурцов и яблок
- Салат из помидоров с картофелем
- Салат из помидоров с творожным

соусом
- Салат из помидоров и черствого хлеба
- Салат из помидоров с томатной заправкой
- Салат из помидоров, яблок и сельдерея
- Помидоры, фаршированные салатом из яблок и огурцов
- Салат из помидоров, риса и сельдерея
- Салат из помидоров с рисом и яйцом
- Салат из зеленых помидоров
- Салат из зеленых помидоров с морковью
- Салат из помидоров, маринованных огурцов и сыра
- Салат из консервированных помидоров
- Салат из соленых огурцов
- Салат огуречный
- Салат «Здравствуй, лето!»
- Салат «Простушка»
- Салат «Каприз»
- Салат из капусты и огурцов
- Салат «Весне я рад!»
- Салат из свежих огурцов, сыра и яиц
- Салат «Любовь»
- Салат из огурцов с чесноком
- Салат из свежих огурцов с тыквой
- Салат из огурцов с лимонным соком
- Салат из огурцов со свеклой
- Салат из огурцов и яиц с заправкой
- Салат из огурцов и яиц
- Салат из огурцов с гречневой кашей
- Салат из фаршированных огурцов
- Салат из огурцов с брынзой
- Салат из яиц с огурцами и луком
- Салат из огурцов, фаршированных свеклой и морковью
- Салат из свежих огурцов с растительным маслом
- Салат «Крестьянка»
- Салат из соленых огурцов с арбузом

- Салат из соленых огурцов с рыбой
- Салат «Серенада»
- Салат из маринованных огурцов с зеленым горошком
- Салат «Взрывная смесь»
- Салат из редьки с яблоком
- Салат «Витаминный»
- Салат из редьки со сливочным маслом
- Салат из редьки со свеклой
- Салат из редьки и лука
- Салат из редьки со свеклой и сметанным соусом
- Салат из редьки с огурцом
- Салат из редьки с морковью и яблоком
- Салат из редьки и моркови с чесноком
- Салат из редьки с печеной свеклой
- Салат из редьки и кислых яблок
- Салат из редьки и квашеной капусты
- Салат из редьки с сыром
- Салат из редьки с сыром и чесноком
- Салат из редьки с мясом
- Салат из белой редьки
- Салат из редьки с сухарями
- Салат из редьки с перцем
- Салат из редьки со сметаной
- Салат из редьки с яйцом
- Салат из редьки с фисташками
- Салат из редьки с капустой
- Салат из редьки с гранатовыми зернами
- Салат из редьки с маринованными грибами
- Салат из редьки с помидорами и огурцами
- Салат из редьки с морковью и грецкими орехами
- Салат из редьки с творогом и орехами
- Салат из редьки с майонезом
- Салат из редьки и соленых огурцов
- Салат «Полный восторг»

- Салат «Весна»
- Салат из редиса и огурцов
- Салат из редиса с зеленым луком
- Салат из редиса с майонезом
- Салат из редиса с растительным маслом
- Салат из редиса с кефиром
- Салат из редиса с яблоками
- Салат из редиса с зеленым салатом
- Салат из редиса с морковью
- Салат из редиса с творогом
- Салат из редиса с творогом и морковью
- Салат из редиса с сыром
- Салат из редиса с огурцом и картофелем
- Салат из редиса с зеленью
- Салат «Жофрей»
- Салат из редиса с яйцом и растительным маслом
- Салат из редиса с ревенем
- Салат из сырых кабачков
- Салат из кабачков с чесноком
- Салат из кабачков с растительным маслом
- Салат из кабачков с майонезом
- Салат из кабачков с помидорами
- Салат из кабачков со сливами и яблоками
- Салат из кабачков с хреном
- Салат из консервированных кабачков
- Салат из репы с луком
- Салат из кабачков с грибами
- Салат из репы с морковью
- Салат из репы со сметаной
- Салат из репы со смородиной
- Салат из репы с медом
- Салат из баклажанов
- Салат из баклажанов со сладким перцем
- Салат из печеных баклажанов
- Салат из баклажанов с луком и перцем
- Салат из баклажанов с сыром

- Салат из баклажанов с чесноком
- Салат «Сюрприз»
- Салат из перца
- Салат из сладкого перца
- Салат «Раннее утро»
- Салат «Принц»
- Салат из красного перца
- Салат из перца с майонезом
- Салат из сладкого перца с помидорами
- Салат из сладкого перца с баклажанами
- Салат из сладкого перца с брынзой
- Салат из перца с соленым огурцом
- Салат «Зебра»
- Салат из маринованного перца
- Салат из болгарского перца с щавелем
- Салат «Венера»
- Салат «Зайка»
- Салат «Заячье лакомство»
- Салат капустный
- Салат «Для братца кролика»
- Салат из белокочанной капусты
- Салат «Солнечный»
- Салат «Пхали» из белокочанной капусты
    - (грузинское национальное блюдо)
    - Салат из белокочанной капусты с куриным мясом
    - Салат из белокочанной капусты с хреном
    - Салат из белокочанной капусты и огурцов
    - Салат из белокочанной капусты с черносливом
    - Салат из белокочанной капусты и свеклы
    - Салат из белокочанной капусты со сливками
    - Салат из белокочанной капусты с вишнями и сливами
    - Салат «Зимний» с

белокочанной капустой
- Салат из белокочанной капусты с помидорами
- Салат из белокочанной капусты с яблоками
- Салат «Великолепный»
- Салат из белокочанной капусты с апельсином
- Салат из брюссельской капусты с перцем
- Салат «Диана»
- Салат «Альтаир»
- Салат из белокочанной капусты с медом
- Салат из брюссельской капусты и редиса
- Салат из морской капусты с яблоком
- Салат из морской капусты с рыбой
- Салат из кольраби
- Салат из морской капусты с соленым огурцом
- Салат «Надежда»
- Салат из кольраби с перцем
- Салат из краснокочанной капусты с яблоками
- Салат из краснокочанной капусты с картофелем
- Салат из краснокочанной капусты с лимонным или клюквенным соком
- Салат из краснокочанной капусты с огурцами
- Салат из квашеной капусты с ветчиной и фундуком
- Салат из краснокочанной капусты с сельдереем
- Салат из квашеной капусты с яблоками
- Салат из квашеной капусты и редьки
- Салат из квашеной капусты с финиками и изюмом

- Салат из квашеной капусты с абрикосами
- Салат из квашеной капусты с простоквашей
- Салат из квашеной капусты со свекольной ботвой
- Салат из савойской капусты
- Салат «Сатира»
- Салат из цветной капусты
- Салат из квашеной капусты с тмином
- Салат из цветной капусты и яиц
- Салат «Лето»
- Салат из цветной капусты с кресс-салатом
- Салат из цветной капусты с перцем
- Салат из цветной капусты с редисом
- Салат из цветной капусты с морковью
- Салат из цветной капусты с курицей
- Салат из тыквы с яблоками
- Салат из тыквы с помидорами
- Салат из тыквы с медом
- Салат из тыквы с луком
- Салат из тыквы с солеными огурцами
- Тыквенный салат «Наваждение»

- Салаты из зелени
  -
  - Зеленый салат
  - Зеленый салат со стеблями чеснока и лука
  - Зеленый салат с луком и помидором
  - Зеленый салат с лимонным соком
  - Зеленый салат с маслом
  - Зеленый салат с майонезом
  - Зеленый салат с редисом
  - Зеленый салат с помидорами
  - Зеленый салат со сметанным соусом
  - Зеленый салат со свежими огурцами

- Зеленый салат «Авир»
- Зеленый салат «Скарлетт»
- Зеленый салат со сметаной и яйцом
- Зеленый салат «Остряк»
- Зеленый салат с соусом из простокваши
- Зеленый салат с чесночным соусом
- Зеленый салат с яйцами
- Зеленый салат «Прорыв»
- Салат «Экзотический»
- Зеленый салат с яйцами и огурцом
- Салат из зеленого лука с маслом
- Салат из зеленого лука с виноградом и сметаной
- Салат «Перекресток»
- Салат из зеленого лука с петрушкой
- Салат из зеленого лука с орехами
- Салат из зеленого лука со сливами
- Салат из зеленого лука с горчичным соусом
- Салат из зеленого лука с соусом
- Салат из зеленого лука с яблоками
- Салат из зеленого лука с яблоками и растительным маслом
- Салат из зеленого лука с творогом
- Салат «Прогресс»
- Салат из зеленого лука с яйцом и растительным маслом
- Салат из листьев подорожника, зеленого лука и крапивы
- Салат из сельдерея
- Салат «Манон»
- Салат из зеленого лука с яйцом
- Салат «Русская красавица»
- Салат «Горячий поцелуй»
- Салат из сельдерея и творога
- Салат из сельдерея с яблоками и помидорами
- Салат из сельдерея с яблоками и сметаной
- Салат «Пришелец»
- Салат из зелени сельдерея
- Салат «Андреа»
- Салат «Бомонд»

- Салат «Поп-арт»
- Салат из сельдерея с мясом цыпленка
- Салат «Витаминный»
- Салат из сельдерея и моркови
- Салат из сельдерея с медовым майонезом
- Салат «Зачарованные»
- Салат из сельдерея с капустой и яблоками
- Салат «Витязь»
- Салат из сельдерея с солеными огурцами
- Салат из сельдерея с лимонным соком
- Салат «Авеню»
- Салат «Антей»
- Салат из сельдерея под маринадом
- Салат из сельдерея с рисом
- Салат «Пиковая дама»
- Салат из сельдерея с кресс-салатом
- Салат из ревеня с укропом
- Салат «Геркулес»
- Салат «Мастер Джон»
- Салат из лука-порея
- Салат «Горе луковое»
- Салат «Слезокапка»
- Салат из лука-порея со сметаной
- Салат из репчатого лука с сыром
- Салат из репчатого лука с майонезом
- Салат из репчатого лука с растительным маслом
- Салат из репчатого лука со свеклой
- Салат «Проще простого»
- Луковый салат под соусом
- Салат из печеного лука
- Луковый салат с виноградным уксусом
- Луковый салат с солеными огурцами
- Салат «Почемучка»
- Салат щавелевый
- Салат из щавеля с кислыми яблоками
- Салат из щавеля с луком и чесноком

- Салат из щавеля со сметаной
- Салат из щавеля с редиской
- Салат из шпината с морковью
- Салат «Времечко»
- Салат из шпината и свежих огурцов
- Салат «Ворожея»
- Салат «Московский»
- Салат из свекольной ботвы
- Салат «Вегетарианский»
- Салат из корней шпината с грецкими орехами
- Салат из листьев крапивы и лебеды
- Салат из свекольной ботвы с кресс-салатом
- Салат «Весенняя свежесть»
- Салат из черемши
- Салат «На пороге лета»
- Салат «Стройная фигура»
- Салат «Одуванчик»
- Салат «Модный»
- Салат «Здоровяк»
- Салат из листьев одуванчика и крапивы
- Салат из одуванчиков с овощами и перцем
- Салат из спаржи
- Салат из лопуха

- Грибные салаты
  -
  - Грибной салат «В подарок ежику»
  - Салат «Лесной пожар»
  - Салат «Грибная сказка»
  - Салат с грибами и сыром
  - Салат грибной с вареной говядиной
  - Салат «Царский»
  - Куриный салат с шампиньонами
  - Салат «Лесной проказник»
  - Салат из ветчины с шампиньонами
  - Салат «Парижский»
  - Салат «Домовой»
  - Салат «Курочка Ряба»
  - Салат «Чудо»
  - Салат из печеных грибов
  - Салат из свежих грибов с зеленью

- петрушки
- Салат «Белый гриб»
- Салат из маслят с луком
- Салат «Царевна Несмеяна»
- Салат «Преображение»
- Яйца с грибным фаршем
- Грибной салат с перцем, сельдереем и свиным салом
- Салат «Привидение»
- Салат из соленых грибов с горошком
- Салат «Мираж»
- Салат «Первое сентября»
- Салат из сушеных грибов и картофеля
- Салат «Шампиньон»
- Салат из шампиньонов с ветчиной
- Салат из шампиньонов по-романовски

- Салаты из мяса и мясных субпродуктов
  -
  - Салат «Воспоминание»
  - Салат «Нежность»
  - Салат «Барбекю»
  - Салат «Чаровница»
  - Салат из курицы с яблоками и апельсином
  - Салат из курицы с грибами и сельдереем
  - Салат из курицы по-домашнему
  - Салат из курицы по-уральски
  - Салат из курицы с консервированными кабачками
  - Салат из курицы с консервированной сливой
  - Салат «Вертикаль»
  - Салат «Веселый повар»
  - Салат «Прозрение»
  - Салат острый
  - Салат «Кря-кря»
  - Салат из индейки с маринованными огурцами
  - Салат из индейки с овощами и яблоками
  - Салат из мяса индейки с соей

- Салат по-французски
- Салат по-английски
- Салат «Оригинальный»
- Салат «Микадо»
- Салат из цыпленка с хреном
- Салат по-итальянски
- Салат «Три мушкетера»
- Охотничий салат из куропаток
- Салат из курицы
- Салат из цыпленка под маринадом
- Салат куриный с клубникой
- Салат «Сладкая парочка»
- Салат из курицы с крабами
- Салат с редькой
- Салат «Соната»
- Салат «Рождественский»
- Картофельный салат с куриным мясом
- Салат «Куриный с яйцами»
- Салат с черносливом
- Салат «Богородская трава»
- Салат с кукурузой
- Салат «Студенческий»
- Салат «Закат»
- Салат из куриных субпродуктов
- Салат «Птичка»
- Салат «Жар-птица»
- Салат «Лоуренс»
- Салат «Гость»
- Салат из курицы по-молдавски
- Салат «Радуга»
- Салат «Рог изобилия»
- Салат «Мясное ассорти»
- Салат «Овощное ассорти» с курицей
- Салат «Султан»
- Салат «Разбойник»
- Салат «Контраст»
- Салат «Азиат»
- Салат с мясом птицы по-белорусски
- Салат «Незнайка»
- Салат из дичи с овощами
- Салат из мяса кролика
- Салат «Роджер»
- Салат «Шашлычный»

- Салат мясной (первый вариант)
- Салат мясной (второй вариант)
- Салат мясной острый
- Салат «Осенний»
- Салат «Мясное ассорти»
- Салат из отварной говядины с белыми грибами
- Салат из отварной говядины и сыра
- Салат из отварного мяса по-домашнему
- Салат «Пророчество»
- Салат «Вечерний звон»
- Салат из отварного мяса по-латышски
- Салат «Аппетитный»
- Салат «Три богатыря»
- Салат «Для любимого мужа»
- Мясной салат с яблоками и апельсинами
- Салат «Провансаль»
- Салат «Украинский»
- Салат из мяса и овощей
- Салат из телятины с майонезом
- Салат из телятины с макаронами
- Салат «Франческа»
- Салат «От Михалыча»
- Салат из телятины с апельсиновым соком
- Салат «Минский»
- Салат из буженины
- Салат из свинины с овощами
- Салат из баранины с редькой и луком
- Мясной салат по-грузински
- Салат «Практикантка»
- Салат «Гурман»
- Салат из языка и овощей
- Салат «Пальчики оближешь»
- Салат «Чародей»
- Салат из языка, анчоусов и мяса
- Салат «Визит дамы»
- Салат по-владимирски
- Салат из языка с яблоками
- Салат «Умник»

- Салат из мозгов с маринованными огурцами
- Салат из мозгов со шпротами
- Салат из свиных почек и листьев зеленого салата
- Салат из свиных ножек
- Салат «Печеночный»

- Салаты из рыбы и морепродуктов
  -
  - Салат из рыбных консервов
  - Салат «Хризантема»
  - Салат из лосося и картофеля
  - Салат из лосося и яиц
  - Салат «Золотая рыбка»
  - Салат «На морских просторах»
  - Рыбный салат с яблоками
  - Рыбный салат с фасолью
  - Рыбный салат с яйцами
  - Салат «Мечта»
  - Салат «Летняя сказка»
  - Салат «Рыбка моя»
  - Салат «Рыболов»
  - Слоеный салат из отварной рыбы
  - Салат «Пантикапей»
  - Салат «Селедочка»
  - Салат с сельдью, помидорами и огурцами
  - Салат «Морская прогулка»

- Первые блюда
  -
  - Горячие первые блюда
    -
    - Суп-пюре по-восточному
    - Суп-пюре «Ароматный»
    - Бульон куриный «Острый»
    - Грибной рассольник на курином бульоне
    - Французский суп с зеленым горошком
    - Суп из куриного фарша
    - Суп «Монарх»
    - Суп-пюре «Сказки Венского леса»
    - Суп-пюре «Царская охота»
    - Суп «Сморчок»
    - Суп-пюре «Дичь с каштанами»
    - Суп-пюре «Дичь с чечевицей»

- Суп «Ассорти»
- Куриный суп с раками и цветной капустой
- Куриный бульон с гренками
- Суп «Ко-ко»
- Куриный бульон «Пикник»
- Суп «Душистый»
- Суп «Падишах»
- Куриный суп с омлетом и зеленым горошком
- Суп-пюре «Волжские просторы»
- Суп «Обед крестьянина»
- Домашний суп из утки
- Суп из субпродуктов
- Суп «Королева Марго»
- Суп с клецками
- Суп с омлетом «Остановись, мгновение»
- Куриная похлебка с паштетом
- Рассольник «Столичный»
- Суп из утки с грибами
- Куриный бульон с блинчиками
- Борщ из гусиных потрохов
- Лапша домашняя на курином бульоне
- Похлебка с индейкой и грибами
- Уха с картофелем и помидорами
- Уха с картофелем
- Уха из камбалы
- Рыбная солянка
- Уха из морского окуня
- Суп «Деревенька»
- Гороховый суп с ветчиной
- Суп с картофелем и колбасой
- Суп харчо
- Луковый суп по-французски

- Холодные первые блюда
  -
  - Суп «Чудо»
  - Суп «Диетический»
  - Суп «Ягодка»
  - Яблочная окрошка
  - Овощная окрошка
  - Мясная окрошка
  - Мясная окрошка с кефиром
  - Свекольник
  - Борщ холодный мясной

- Борщ холодный с рыбой
- Суп с кальмарами

- Вторые блюда
  -
  - Блюда из мяса
    -
    - Поросенок с хреном
    - Поросенок фаршированный
    - Котлеты на гриле
    - Говяжье филе с мадерой
    - Ирландские котлетки
    - Колбаски из говядины
    - Деликатесная свинина
    - «Татранская стрела»
    - Свинина по-индийски
    - Буженина, маринованная в квасе
    - «Седло» барашка
    - Бифштекс с кукурузой
    - Гуляш с яблоками
    - Дювеч
    - Кролик жареный
    - Свинина в горшочке
    - Свинина с яблоками
    - Говядина с квасом по-русски
    - Жаркое по-литовски
    - Бараньи «пальчики»
    - Говядина с перцем по-аргентински
    - Свиные рулеты по-китайски
    - Печень в горшочке
    - Печень с грибами
    - Почки в сметане
  - Блюда из птицы
    -
    - Курица фаршированная (первый способ)
    - Курица фаршированная (второй способ)
    - Курица фаршированная (третий способ)
    - Фаршированные куриные ножки
    - Утка фаршированная
    - Индейка, фаршированная муссом
    - Спагетти с куриными потрошками
    - Курица по-мексикански
    - Куропатка в винном соусе с гарниром
    - Курица в горшочке
    - Цыплята по-шанхайски

- Курица с яйцами
- Цыпленок в глине
- Курица с овощами «Фантазия»
- Голубцы из куриного мяса
- Утка «Мюнхаузен»
- Курица по-восточному
- «Хмельной» гусь
- Курица в яйце «Сочная»
- Курица под маринадом, запеченная в кляре
- Цыпленок, тушенный с яблоками
- Индейка «Праздничная»
- Курица, фаршированная бараниной
- Курица, тушенная с каштанами в оливковом масле
- Куриное филе, тушенное с арахисом
- Куриные окорочка в винном соусе
- Отварная курица с пряностями
- Куриное филе с зеленой фасолью
- Куриное рагу с маринованными овощами
- Индейка, фаршированная телячьей печенью с трюфелями
- Куриные окорочка в грибном соусе
- Курица жареная по-французски
- Чахохбили
- Шницель на пару
- Курица, приготовленная в фольге
- Курица на банке

- Блюда из рыбы и морепродуктов
  -
  - Жареная рыба под соусом
  - Рыба жареная с корочкой
  - Фаршированный минтай
  - Жареная камбала
  - Рыба с грибами
  - Вареные раки
  - Мидии в соусе
  - Плов из мидий
  - Кальмары с рисом
- Овощные блюда и гарниры
  -
  - Картофель по-киевски
  - Картофельные котлеты
  - Морковь, запеченная в сметане

- Овощное ассорти «Афинское»
- Баклажаны фаршированные
- Кабачки фаршированные
- Цветная капуста с майонезом
- Цветная капуста с соевым соусом
- Рагу из кабачков и помидоров
- Перец фаршированный
- Печеная свекла
- Грибы с сыром и орехами
- Грибы с овощами
- Овощная запеканка «Ассорти»
- Запеканка с ветчиной
- Рис с овощами
- Рис с креветками
- Рис с беконом
- Рис с фруктами

- Блюда из яиц, пельмени и вареники
  -
  - Яичница по-итальянски
  - Яйца заливные
  - Вареники с капустно-грибным фаршем
  - Вареники с вишней
  - Вареники с картофелем

○ Десерты
-
- Фруктовые салаты
  -
  - Салат «Сладкие объятия»
  - Салат «Сластена»
  - Салат из бананов
  - Салат «Кубинец»
  - Салат из вишни и мороженого
  - Салат цитрусовый
  - Салат фруктово-ягодный
  - Салат из фруктов с орехами
  - Салат из вишни и яблок
  - Салат «Радость»
  - Салат из сливы с орехами
  - Салат «Фруктово-ягодный букет»
  - Салат «Очарование»
  - Салат из кураги и яблок
  - Салат из яблок и изюма
- Запеченные фрукты, десерты, пудинги, муссы, желе и кремы

- Жареные дольки ананаса
- «Пьяные» яблоки
- Запеченные яблоки по-белорусски
- Апельсины в кляре
- Вишня в кляре
- Ананасные шарики
- Сахарные абрикосы
- Персики с кремом
- Творожно-персиковый десерт
- Виноград в сиропе
- Десерт «Зимнее утро»
- Десерт «Геркулес»
- Десерт «Розовый»
- Пудинг «Хлебный»
- Пудинг «Шоколадка»
- Пудинг «Апельсиновый»
- Клубничный мусс
- Мусс «Смородинка»
- Мусс «Ягодка»
- Желе «Абрикосовое»
- Желе с вином и абрикосами
- Желе «Клубничное»
- Желе «Апельсиновое»
- Крем с лимонным желе
- Крем «Йоркширский»
- Крем «Карамелька»
- Запеченные яблоки «Райский сад»

○ Изделия из теста

- Торты, пирожные и кремы
  - Торт «Сладкоежка»
  - Торт «Абрикосовый»
  - Ананасовый торт «Нега»
  - Торт «Миндальный»
  - Творожный торт «Звездная ночь»
  - Торт «Нежный»
  - Торт «Птичье гнездо»
  - Торт с шоколадной прослойкой
  - Пирожные «Пикантные»
  - Пирожные «Изюминка»
  - Пирожные «Ночка»
  - Пирожные «Восторг»
  - Пирожные «Яблочко»

- Пирожное «Апельсин»
- Трубочки «Миндальные»
- Эклеры
- Масляный крем на сгущенном молоке
- Меренга
- Масляный крем на молоке и яйцах (шарлотт)
- Масляный крем на яйцах (глясе)
- Крем белковый сырой
- Крем белковый заварной
- Сахарный сироп
- Крем заварной на яйцах
- Крем заварной с мукой
- Сливочный крем
- Сметанный крем
- Глазурь из сахарной пудры
- Глазурь шоколадная
- Помадка основная
- Желе на желатине

- Пироги, пирожки, печенья и прочие изделия
  -
  - Пирог «Чесночный»
  - Пирог «Сырный» с зеленым луком
  - Пирог «Наслаждение»
  - Пирог «Грибной»
  - Пирог «Овощной»
  - Пирог «Рыбка»
  - Пирог с изюмом
  - Пирог с беконом
  - Пирог «Яблочный»
  - Пирог «Пчелка»
  - Рогалики «Ореховые»
  - Творожные колобки
  - Хворост
  - Миндальные шарики
  - Печенье ореховое
  - Печенье «Цитрусовое»
  - Печенье глазурованное
  - Булочки «Необычные»
  - Булочки «Восточный базар»
  - Рулет «День и ночь»
  - Рулет «Яблочный аромат»

- Напитки
  -

- Горячие и горячительные напитки
  -
  - Чай «Южный»
  - Кофе двойной
  - Кофе с виски
  - Кофе «Апельсиновый»
  - Напиток кофейный с коньяком
  - Какао
  - Горячий шоколад
  - Компот «Фруктовый»
  - Напиток «Пряный»
  - Напиток «Винный»
  - Кагор с лимоном
  - Ликер «Ванильный»
  - Пунш «Морской бриз»
  - Пунш «Желтковый»
  - Пунш «Торжество»
  - Пунш «Игристый»
  - Грог «Кельнский»
  - Грог «Английский»
  - Глинтвейн «Старая Англия»
  - Ромовое молоко с желтком
- Прохладительные напитки
  -
  - Квасы и фруктовые напитки
    - Напиток «Вишневый»
    - Напиток «Сливовый»
    - Напиток «Яблочный»
    - Квас «Старорусский»
  - Коктейли
    -
    - Коктейль «Шоколадное чудо»
    - Коктейль «Пеле»
    - Коктейль «Вишневый туман»
    - Коктейль «Изабелла»
    - Коктейль «Чудо»
    - Коктейль «Санчо Панса»
    - Коктейль «Итальянский»
    - Коктейль «Сладость»
    - Коктейль «Райские персики»
    - Коктейль «Афина»
    - Коктейль «Мятный»
    - Коктейль «Дон Жуан»
    - Коктейль «Маргарита»

- Коктейль «Королевский»
- Коктейль «Праздничный»
- Коктейль «Океан»
- Коктейль «Бакарди»
- Коктейль «Полярная ночь»
- Коктейль «Банановый»
- Коктейль «Канделябр»
- Коктейль «Морские глубины»
- Коблер «Ванильный»
- Коблер «Золотистая корочка»
- Коблер «Дамский каприз»
- Коблер «Чунга-Чанга»
- Коблер «Элегантный»
- Коктейль «Кровавая Мэри»
- Коктейль «Гранатовое дерево»
- Коктейль «Экзотический берег»
- Коктейль «Фейерверк»
- Коктейль из пива и виски
- Коктейль «Северное сияние»
- Коктейль «Пиво с лимоном»
- Коктейль из пива и джина
- Коктейль «Перчик»
- Коктейль «Лабиринт»
- Коктейль «Медок»
- Коктейль «Тутти-фрутти»
- Коктейль «Фестивальный»
- Коктейль «Очарование»

Г. А. Гальперина
Золотая книга кулинарных рецептов

Приправы, пряности и соусы

Приправы, пряности и соусы являются прекрасным дополнением к различным продуктам и блюдам из них. Приправы и пряности придают готовым яствам не только исключительные вкусовые оттенки, но и усиливают красящие и ароматические качества основных продуктов.

В группу вкусовых приправ входят поваренная соль, горчица, хрен, уксус, горький красный перец, а в группу пряностей – зелень петрушки, мята, черный перец, лавровый лист, гвоздика, кардамон, куркума и многое другое. Помидоры, томатная паста, морковь, свекла, красный перец, использующиеся для приготовления соусов, относятся к приправам, которые изменяют цвет блюда и придают ему неповторимый вкус.

Соусы, смягчающие или подчеркивающие натуральный вкус и естественный аромат продукта или блюда, обычно делят на горячие и холодные. Однако сочетание того или иного блюда и соуса не является законом в кулинарии, поскольку один соус вы всегда сможете заменить другим. Все зависит от ваших вкусов и пристрастий.

Приправы и пряности

Издавна человек использовал приправы и пряности для приготовления различных блюд. Большинство специй, используемых в наши дни, человечество открыло еще до нашей эры. В Древнем Вавилоне, Египте, Индии и в арабских странах пряные растения поначалу использовались как лекарственные средства, а через несколько столетий нашли применение в кулинарии и косметологии.

Можно только удивляться тому, как правильно и точно описали древнегреческие ученые лечебные свойства многих растений. И хотя в древних скрижалях, найденных на территории Древней Греции и Римской империи, целебные качества пряных растений сильно преувеличивались, современные исследования во многом подтвердили их лечебные свойства.

В Европу пряности попали во времена Крестовых походов, тогда их ценность соизмерялась со стоимостью драгоценных металлов, камней и дорогих тканей. Путевые записки венецианского путешественника Марко Поло, на страницах которых автор с восторгом отзывался об экзотических пряностях, способствовали росту спроса в начале XIV века на данные растения. Вскоре, наряду с арабами, пряности в ведущие европейские государства стали привозить и венецианцы.

В XV столетии в связи с открытием морского пути в Индию главными поставщиками пряных растений в Европу стали мореплаватели-португальцы. В последующие столетия в борьбе за главенствующую роль на рынке пряностей приняли участие такие страны, как Испания, Голландия, Англия и Франция.

Постепенно ореол тайны вокруг магической силы пряных трав, окружавший их долгое время, рассеялся, они значительно подешевели, но от этого не утратили своих полезных свойств. По сей день бытует ошибочное мнение, что приправы и специи оказывают вредное воздействие на организм человека. Учеными давно доказано, что умеренное потребление этих добавок не только не вредно, но и весьма полезно: пряности обостряют аппетит и стимулируют процесс пищеварения, позволяют придать блюду изысканный вкус и аромат. Однако, чтобы добиться успехов на этом поприще, необходимо хорошо разбираться в пряностях, знать их виды и механизм воздействия на человеческий организм.

Анис

Анис – однолетняя трава из семейства зонтичных. Для приготовления пряности используется ароматный плод этого растения, которому в древности приписывались многие лечебные свойства. В настоящее время анисовое масло находит применение в фармакологии и используется для улучшения вкуса лекарств. В косметологии анис служит дезинфицирующим и ароматическим средством при изготовлении зубных паст и эликсиров. Интенсивный, легкий, освежающий, пряный аромат аниса придаст неповторимый вкус вашим изделиям из теста: булочки и пироги с добавлением небольшого количества аниса станут необычайно вкусными и душистыми. Можете добавить эту пряность и в рыбные блюда, благодаря анису рыбный бульон, отварная и парная рыба приобретут некую изысканность.

Бадьян

Бадьян – вечнозеленое дерево-долгожитель (продолжительность жизни составляет в среднем 100 лет), произрастающее в Китае и достигающее 8 м в высоту. Благодаря содержанию эфирного масла, смолы, танина и сахара бадьян оказывает благотворное влияние на желудок. Запах бадьяна напоминает анисовый аромат, но меняется при нагревании, поэтому эти пряности не взаимозаменяемы. Вы можете использовать бадьян при приготовлении сладких кондитерских изделий (пряников, ватрушек и др.), чая, ликеров, компотов, а также во время готовки жирной баранины и свинины. Данная пряность придаст блюдам нежный, пряный, немного сладковатый вкус.

Базилик

Базилик – однолетнее растение с маленькими белыми цветками, достигающее 40 см в высоту. В кулинарии используется две разновидности этой травы: базилик фиолетовый и базилик зеленый. Овощные салаты с добавлением душистых листьев зеленого базилика становятся не только ароматнее и вкуснее, но и полезнее. Базилик заметно улучшает вкус макарон, придает экзотический аромат блюдам из мяса, дичи и яиц. Эта приправа хорошо сочетается с репчатым луком, чесноком и эстрагоном. Фиолетовый базилик менее ароматен, но его листьями вы можете украсить многие яства перед подачей на стол. Хранятся листья базилика в масле, уксусе или в замороженном виде.

Ванилин

Ванилин вырабатывается из плодов произрастающей в Мексике многолетней орхидеи, именуемой ванильником плосколистным. Плоды данного растения содержат ароматические вещества, древесную смолу и ванилин, придающий характерный запах этой безвредной синтетической пряности, помогающей при болезнях желудка, желчного пузыря и почек.

Ванилин, получаемый из плодов ванильника, имеет коричневый цвет, матовый блеск и ярко выраженный аромат. При переработке данная пряность приобретает кристаллическую структуру и белый цвет. Сладкие мучные изделия, ликеры, шоколад, торты, кремы, пудинги, запеканки, молочные коктейли и мороженое с небольшим количеством ванилина приобретут нежный аромат и тонкий изысканный вкус.

Гвоздика

Гвоздичное дерево – вечнозеленое миртовое растение, достигающее в высоту 10–15 м. В качестве пряности используются сушеные бутоны цветков, обладающие сильно выраженным ароматом. Это одна из древнейших специй, которую выращивали в Китае и Индии.

Употребление гвоздики в качестве приправы к блюдам благотворно сказывается на пищеварении, оказывает противоспазматическое и антисептическое действие. В народной медицине гвоздичное масло применяется как средство против зубной боли, а в парфюмерной промышленности является неотъемлемой частью многих одеколонов и туалетной воды.

В кулинарии гвоздика находит применение в различных маринадах (грибных, фруктовых, мясных), реже ею приправляют блюда из мяса и птицы, при добавлении в сладкие блюда – компоты, пудинги, сладкие соусы – данная пряность хорошо сочетается с корицей. Вы можете также добавить гвоздику в кофе, это придаст напитку экзотический вкус и аромат. Однако лучше всего использовать молотую гвоздику, а не целые плоды.

Имбирь

Имбирь – многолетнее растение семейства имбирных, мясистый корень которого (свежий или засушенный) используется в качестве пряности. Имбирь обладает сильным запахом, который придает ему эфирное масло, и пряным, жгучим вкусом, обусловленным содержанием такого вещества, как гингерол. Кроме того, имбирь содержит сахар, крахмал и

древесную смолу.

Небольшое количество имбиря, добавленного в различные блюда, повышает аппетит, благотворно действует на кишечник и улучшает пищеварение. Вы можете приправлять имбирем блюда из мяса, рыбы, птицы, риса, различных овощей, а также соусы, супы, салаты и изделия из теста.

Каперсы

Каперсы (капера) представляют собой пряность, которая получается при настаивании в уксусе нераспустившихся бутонов одноименного многолетнего растения с овальными листьями. Качественные каперсы – маленькие, упругие, закрытые целиком, темно-оливкового цвета, на заостренном конце которых имеются светлые крапинки с пикантным, немного горьким привкусом.

Эта пряность способствует понижению кровяного давления и повышению аппетита. Кроме того, каперсы улучшают вкусовые качества различных соусов, растительного масла, блюд из сыра и рыбы. Добавьте данную пряность в бутерброды, холодные закуски или салаты, и блюда сразу же приобретут пикантный вкус.

Кервель

Кервель – однолетнее растение, достигающее 50 см в высоту. Хорошо хранится в засоленном, законсервированном и замороженном виде. Эта трава с тонким ароматом является идеальной приправой к блюдам из картофеля. Кервель не заглушает естественного вкуса продуктов, он лишь придает ему особую пикантность, поэтому можете смело добавлять кервель в салаты, майонезы, рыбные и овощные блюда.

Кардамон

Кардамон – кустарник из семейства имбирных, произрастающий в тропиках Индии, Суматры и Шри-Ланки. Данное растение находит применение в различных отраслях промышленности: фармацевтической, косметической, пищевой. Его добавляют в колбасы, ликеры («Кюрасао»), семена используют в смеси с другими пряностями (карри).

Молотый кардамон, добавленный в готовые блюда, благотворно влияет на работу желудка. Этой экзотической приправой вы можете улучшить вкус овощных салатов, блюд из рубленого мяса и потрохов, кроме того, кардамон хорошо сочетается со сладкими рисовыми запеканками и пудингами.

Кориандр

Кориандр, однолетнее растение из семейства зонтичных, использовали еще древние римляне и греки: они не только приправляли данной пряностью еду и вино, но и приготовляли из нее различные лекарства. В плодах кориандра содержится ароматическое масло, которое помогает при желудочных спазмах, а также ускоряет пищеварение. Молодые стебли кориандра, используемые в качестве приправы, называются кинзой.

Кориандр применяется при изготовлении копченостей, ликеров, сладостей, а также в косметической и фармакологической промышленности. Особой популярностью пользуется смесь различных пряностей с кориандром (карри), которая придает тонкий аромат и вкус маринованным овощам и грибам, а также тушеному мясу. В чистом виде кориандр можно добавлять при приготовлении различных соусов.

Куркума

Благодаря своему желто-золотистому цвету данная пряность, произрастающая в Индии и Китае, долгое время использовалась как красящее вещество. В настоящее время свойство куркумы растворяться в жирах и алкоголе находит применение в пищевой промышленности и при изготовлении масла, сыров и ликеров. Употребление этой пряности полезно при болезнях желудка, желчного пузыря и почек. Молотая куркума придает приятный вкус, аромат и цвет различным соусам, майонезам, блюдам из рыбы и яиц.

Корица

Коричник – род вечнозеленых тропических деревьев, достигающих в высоту 10 м. В качестве пряности используется сушеная кора некоторых видов растений. Самые известные сорта – корица цейлонская (настоящая) и корица китайская. Эфирное коричное масло служит важным компонентом многих косметических средств.

Эту пряность, в которой содержатся сахар, древесная смола, дубильные и эфирные вещества, способствующие усилению аппетита и улучшению процесса пищеварения, по праву называют самой старой в мире. Корица употребляется как ароматическое вещество при изготовлении ликеров, шоколада, сладких изделий, печенья, компотов, а также добавляется в различные консервы и кетчупы.

Молотая корица находит применение при приготовлении различных мясных блюд, выпекании калачей, пряников, тортов. Кроме того, вы можете приправить небольшим количеством этой пряности запеканки, пудинги, каши, мороженое, овощные салаты и компоты, молочные напитки, кофе, вина и пунши.

Лавр

Лавр настоящий – вечнозеленое дерево (или кустарник), произрастающее преимущественно в странах Средиземноморья. В качестве пряности используются кожистые листья этого растения. Лавровый лист содержит эфирное и горчичное масла, которые положительно влияют на процесс пищеварения, а также усиливают аппетит.

Широкое применение эта пряность получила в консервной промышленности, а лавровое масло – в косметической. В домашней кулинарии листья лавра вы можете использовать как добавку к супам, соусам и маринадам, однако, чтобы не испортить вкус блюда, необходимо соблюдать меру.

Лук-резанец

Это многолетнее растение достигает в высоту от 15 до 30 см. Цветет красивыми розовато-сиреневыми цветками. Лук-резанец заметно улучшает вкус готовых блюд и служит украшением стола. Зимой его лучше всего хранить в замороженном виде. Лук-резанец хорошо сочетается со всеми травами и овощами, придает необычный вкус кисломолочным продуктам и блюдам из яиц, но в этом случае его количество должно быть минимальным.

Мята

Мята – многолетнее растение, издавна использующееся для ароматизации блюд. Растение обладает нежным и приятным запахом. Свои свойства мята сохраняет и в сушеном, и в замороженном виде.

В кулинарии находят применение те виды мяты, которые дают наименьшую горечь при нагревании. Так, масло мяты перечной используется только в кондитерском производстве при изготовлении пряников. Во всех остальных случаях широко применяется мята кудрявая, мята лимонная (мелисса), мята пряная, мята яблочная.

Свежие зеленые листочки этого растения находят применение в коктейлях (джулепах), ими также украшают

различные блюда. Измельченными сушеными листьями и побегами мяты вы можете воспользоваться для ароматизации сладких блюд, например бисквитов, для придания изысканного вкуса мясным фаршам, рулетам, паштетам, мясным соусам и некоторым супам.

Перец

В качестве пряности используются измельченные в порошок сушеные плоды перца – однолетнего растения, культивируемого во многих странах мира. В перце содержится большое количество жиров, сахаров, минеральных веществ, а также витамина С, благодаря чему эта пряность активизирует деятельность желудочной секреции, ускоряет кровообращение и дыхание, способствует заживлению ран.

В качестве пряности используются сушеные и измельченные плоды черного и красного перца, придающие остроту различным продуктам и блюдам из них – мясу, рыбе, супам, салатам, соусам, майонезам, а также блюдам из творога, яиц и сыра. Черный перец находит применение не только в измельченном виде. Для придания пикантного вкуса овощным, мясным и рыбным блюдам, а также маринадам и соусам вы можете добавить в них перец горошком.

Петрушка

Петрушка – широко распространенное одно– и двулетнее зонтичное растение. Эта пряная трава используется как в свежем, так и в сушеном виде. Она незаменима при приготовлении бутербродов, салатов, мяса, птицы, овощей. Чтобы улучшить вкусовые и ароматические качества того или иного кушанья, выбирайте петрушку обыкновенную, так как петрушка кудрявая практически не имеет вкуса и скорее декоративна, нежели питательна, но ею можно украсить различные блюда перед подачей на стол.

Розмарин

Розмарин – многолетнее вечнозеленое растение, листья которого употребляются при приготовлении птицы и блюд, содержащих сыр и яйца. Хранится розмарин в сухом виде. Нельзя добавлять данную пряность к рыбе, а также в маринады, из овощей она лучше всего сочетается с вареной или тушеной белокочанной, брюссельской и цветной капустой. Для придания

особого аромата и изысканного вкуса добавьте розмарин в блюда с кабачками, горохом, шпинатом, но не следует приправлять им свеклу и помидоры.

Сельдерей

Сельдерей – двулетнее растение, достигающее 1 м в высоту, обладающее резким ароматом и горьковатым вкусом. Это одна из наиболее распространенных и любимых пряностей, добавляемых в различные блюда. Сельдерей хорошо хранится в сушеном и замороженном виде. Его свежие корни можно использовать для различных салатов, особенно тех, в составе которых имеются помидоры, зелень. Используется сельдерей для засолки баклажанов, кабачков и огурцов.

Тимьян

Тимьян, или чабрец, – многолетнее вечнозеленое растение, достигающее 20–50 см в высоту. В кулинарном искусстве находит применение зелень тимьяна, причем в засушенном виде. В малых дозах эта пряность хорошо дополняет овощные и мясные блюда, а также различные салаты. В большем количестве тимьян можно добавлять к жареной рыбе. В сочетании с эстрагоном используется также при засолке грибов и овощей.

Тмин

Тмин встречается в природных условиях по всей европейской территории и в западной части Средней Азии. В семенах тмина содержатся эфирные масла, жиры и многие другие вещества, которые усиливают аппетит и помогают при кишечных расстройствах. Народная медицина рекомендует применять тмин в компрессах при ревматических болях. В пищевой и кондитерской промышленности тмин используется как целиком, так и в измельченном виде. Выпекая хлеб, не забудьте добавить в тесто молотый тмин, он придаст выпечке приятный пряный вкус. Не повредит эта пряность и различным соусам, супам, печеному и тушеному мясу.

Укроп

Укроп – однолетнее пряное растение с желтыми зонтичными соцветиями. Зелень укропа можно засушить, замариновать в уксусе и добавлять практически в любое блюдо. Используются

также и сушеные семена укропа. Эта пряность является идеальной добавкой к блюдам из мяса, рыбы, птицы, ею вы можете украсить или приправить различные салаты, супы и бульоны. Широко применяется укроп при консервировании овощей, при этом используется не только зелень укропа, но и соцветия.

Фенхель

Фенхель – зонтичное растение, родиной которого является Юго-Восточная Азия и страны Средиземноморья. Его семена, содержащие эфирное масло, органические кислоты, флавониды и воск, издревле использовались как пряность и лекарственное средство.

В некоторых европейских кухнях находят применение сухие плоды и свежие листья фенхеля, которые добавляются при приготовлении мясных блюд, блюд из рыбы, птицы и сыра, а также салатов, соусов и супов. В нашей стране фенхель используется при консервировании белокочанной капусты, огурцов, свеклы, можно добавить его и в тесто, предназначенное для выпечки некоторых сортов хлеба и печенья.

Шафран

Эта пряность изготавливается из сушеных рыльцев цветков одноименного многолетнего растения. Производство шафрана трудоемко, поэтому это одна из самых дорогих специй.

Сушеный шафран имеет оранжево-красный цвет, придает различным блюдам специфический аромат, пряный, горьковатый вкус и золотистую окраску. Он подходит для заправки блюд из риса, рыбы и птицы, им же приправляют супы и изделия из теста. Однако чрезмерное количество шафрана может оказать отравляющее действие.

Эстрагон

Эстрагон, или тархун, – многолетнее растение высотой от 40 до 120 см, которое является единственным видом полыни, лишенным горечи. В качестве пряной добавки к блюдам используются листья эстрагона, законсервированные в уксусе, масле, или замороженные.

При добавлении этой травы в блюда нужно соблюдать особую осторожность, так как эстрагон обладает очень сильным резким запахом и может заглушить аромат других специй. Небольшое количество эстрагона придаст супам, жареному мясу и овощам

неповторимые вкусовые и ароматические качества.

Горчица черная и белая

Оба вида горчицы относятся к растениям семейства крестоцветных. Горчица белая отличается от черной менее острым вкусом семян и небольшой высотой стебля. Приправы, приготовленные из содержащих масло, белки и углеводы семян горчицы, обладают антибактерицидным действием, возбуждают аппетит, повышают кровяное давление и способствуют расширению сосудов.

Семена горчицы белой используются при консервировании огурцов, капусты, грибов, а также в блюдах из рыбы. Из семян обоих видов готовится по разным рецептам горчица столовая, разновидности которой различаются цветом (белая, желтая, зеленая) и вкусом (сладкая, острая) и служат приправами к копченостям, вареному и жареному мясу. Неповторимый вкус придает горчица также различным соусам, майонезам и салатам.

Уксус

Уксус – незаменимая приправа при приготовлении различных рыбных блюд, закусок и соусов. В домашней кулинарии применяйте ароматизированный уксус, отличающийся приятным вкусом и слабым запахом.

Данная приправа позволит изменить не только вкус, но и внешний вид готовых изделий. Например, карп, сваренный в подкисленной уксусом воде, приобретет голубоватый оттенок. Однако при использовании уксуса следует быть очень осторожным, поскольку он может оказывать раздражающее действие на пищеварительные органы.

Хрен

Хрен – многолетнее травянистое растение, известное еще в глубокой древности. В качестве приправы используются мясистые корни этого растения, обладающие характерным запахом и острым вкусом. Корень хрена содержит минеральные вещества, горчичное масло, большое количество витамина С, а также витамины группы В, каротин, калий, кальций.

Приправленные хреном блюда возбуждают аппетит, улучшают пищеварение. Тертый хрен обычно используют как добавку к тяжелой, жирной пище – к мясу, копченостям, колбасам. Вы можете также приправить хреном горячие и

холодные соусы, майонезы, горчицу столовую, творожные массы, овощные салаты. Незаменима данная приправа (корни и листья) и при консервировании овощей.

Соусы

Соусы – это вкусовые приправы, которые, оттеняя аромат готового блюда, придают ему своеобразную вкусовую композицию. Для каждого блюда можно приготовить собственный соус, и искусство настоящего кулинара заключается в правильном подборе продуктов, в умении создать из них гармоничное целое, поскольку соус может как улучшить блюдо, так и ухудшить его.

Соусы находят самое широкое применение в современной кулинарии, чаще всего ими приправляют мясные, рыбные, мучные и овощные блюда. Лучше всего употреблять в пищу свежеприготовленные соусы; вкусовая приправа, проведшая несколько часов в холодильнике и после разогретая, теряет большую часть своего аромата и вкуса.

Основой для горячих соусов обычно служат грибной, мясной или рыбный бульоны (лучше использовать крепкие и наваристые). Кроме того, в качестве жидкой основы можете использовать молоко или сметану.

Для придания соусу необходимой консистенции и приятного мягкого вкуса добавьте в него пшеничную муку высших сортов, предварительно подсушенную или прогретую на жире. Благодаря этой процедуре мука сохранит свой натуральный цвет, что позволит получить так называемую белую пассеровку. При более сильном подсушивании или прогревании муки у вас получится красная пассеровка. Для облегчения процесса приготовления можете просто растереть муку со сливочным маслом.

Чтобы соус приобрел красный цвет, заправьте концентрированный мясной бульон красной пассеровкой. Для приготовления белого соуса в рыбный бульон, молоко или сметану добавьте белую пассеровку.

Кроме того, вы можете ввести в соусы ароматические коренья и репчатый лук, нарезанные соломкой, тонкими ломтиками или мелкими кубиками и потушенные в жире, это придаст соусу более интенсивный вкус и аромат. При тушении следите за тем, чтобы овощи не изменили своего натурального цвета. Если в дальнейшем вы хотите протереть овощи через сито, увеличьте продолжительность их тушения, они должны стать совершенно мягкими.

Коренья и лук для добавления в соусы прогревайте в топленом или растительном масле в зависимости от того, на чем был приготовлен основной продукт. Если соус подается к холодной закуске, используйте растительное масло, так как вкус холодного топленого масла неприятен. При приготовлении соуса

на молоке или сметане используйте сливочное или топленое масло.

Вместе с ароматическими кореньями и луком можете добавить в соус томатное пюре или томатную пасту, слегка прогретые в микроволновой печи. Это придаст соусу приятный кисловатый вкус и привлекательную окраску. Для упрощения процесса приготовления соуса проводите операции в следующей последовательности: сначала в микроволновке в течение 4–5 минут потушите измельченные коренья и репчатый лук, добавьте томат-пюре, потомите соус еще 3–5 минут, в заключение посыпьте мукой и подержите в микроволновке еще 3–4 минуты.

Улучшает вкусовые качества соуса добавление соли, перца, хрена, а также в небольших количествах уксуса, сухого виноградного вина, лимонного сока или лимонной кислоты, огуречного рассола. Все эти приправы придают соусам кисловатый вкус и оригинальный аромат.

Однако помните, что не всегда приправу, рекомендованную в том или ином рецепте, можно заменить какой-либо другой без ущерба для вкуса блюда. Например, разведенный уксус не восполнит в соусе специфического привкуса виноградного вина, а лимонная кислота, лишенная запаха, не заменит полностью натуральный лимонный сок. Допустимая замена обычно указывается в рецепте. При отсутствии каких-либо компонентов лучше выберите другой рецепт. Соль и перец в соусы добавляйте по своему вкусу. При использовании огуречного рассола предварительно процедите его и вскипятите.

Хорошей ароматической приправой к соусам служит чеснок, обладающий резко выраженным запахом, который у многих повышает аппетит. Половинки зубчика чеснока будет достаточно, чтобы ощутить его в соусе или готовом блюде. Можете добавлять в блюдо чеснок, хорошо растертый с солью, или заправлять соус соком, отжатым из измельченного чеснока.

Оригинальные соусы получаются при добавлении грибов или грибного отвара. Для приготовления последнего лучше всего воспользоваться сушеными белыми грибами (другие придадут отвару неаппетитный вкус и вид).

Для придания соусам густоты используйте сырые яичные желтки. При этом необходимо соблюдать осторожность: при высокой температуре соуса желтки быстро свернутся, и ваши труды пропадут даром; при добавлении желтков в остывший соус появится неприятный вкус сырого яйца. Чтобы процедура прошла удачно, снимите соус с плиты, осторожно введите желтки, после чего энергично перемешайте все компоненты. Затем емкость с соусом поставьте на водяную баню и слегка подогрейте.

Особый нежный вкус соусу придаст сливочное масло. Однако процесс заправки потребует от вас некоторых навыков. Опущенный в кипящую жидкость кусок масла быстро растает, и на поверхности соуса останется слой жира, что значительно ухудшит не только внешний вид, но и вкус соуса. Сливочное масло должно придавать соусу густоту эмульсии, делать его вкус мягким и нежным. Для получения такого эффекта охладите необходимое количество масла, разделите его на кусочки и при помешивании введите в соус. Продукты мешайте до полного растворения масла, – это предотвратит всплывание жира на поверхность и позволит улучшить вкус и внешний вид соуса.

Коричневый соус

Ингредиенты:

2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка сметаны, 2 стакана бульона или воды, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растопите в чистой посуде, добавьте муку и прогревайте в микроволновой печи до светло-коричневого цвета. Влейте бульон (можно использовать бульонный кубик, разведенный водой) и, помешивая, проварите его. После этого введите сметану, соль, лавровый лист и перец.

Томатный соус

Ингредиенты:

2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 стакана бульона или воды, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Лук и петрушку измельчите, натрите морковь, все это положите в посуду с разогретым жиром и прогрейте. Добавьте

муку, еще раз прогрейте, влейте воду или бульон (для быстроты приготовления используйте бульонный кубик). Варите соус в течение 10–15 минут, затем процедите, заправьте томатной пастой, посолите и снова поставьте в микроволновую печь.

Соус из репчатого лука

Ингредиенты:

3 столовые ложки жира, 2 столовые ложки муки, 2 луковицы, 500 мл бульона или воды, 2 столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук нарежьте колечками, прогрейте в жире. Когда лук станет золотистым, переложите его в другую посуду, а в жир насыпьте муку и прогрейте. Затем добавьте бульон или воду и немного поварите. В конце приготовления положите сметану, лук, соль и перец.

Сырный соус

Ингредиенты:

50 г маргарина или сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 500 мл молока или бульона, приготовленного на основе бульонного кубика, 3 столовые ложки тертого сыра, соль, тмин по вкусу.

Способ приготовления

Муку прогрейте в жире, разведите бульоном или молоком, положите натертый сыр, небольшое количество молотого тмина, соль и прокипятите полученную массу на несильном огне.

Молочный соус

Ингредиенты:

1 стакан молока, 1/2 столовой ложки крахмала, 1 столовая ложка масла, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Половину предусмотренной в рецепте порции молока вскипятите. В оставшемся разведите крахмал, полученную массу перелейте в горячее молоко, поместите емкость с соусом на огонь и прокипятите. Добавьте масло, измельченную зелень и соль.

Соус сметанный с хреном

Ингредиенты:

2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан бульона (для быстроты приготовления используйте бульонный кубик), 1 стакан сметаны, зелень, соль и молотый перец, хрен, лимонный сок или уксус по вкусу.

Способ приготовления

Из масла, муки, бульона, сметаны, соли, зелени и молотого перца приготовьте по основному рецепту сметанный соус. Добавьте в него натертый хрен, лимонный сок или уксус и поварите в течение 3–5 минут.

Грибной соус

Ингредиенты:

50 г сливочного масла, 6–8 грибов (можно сушеных), 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 500 мл бульона (можно из кубика) или воды, 2 столовые ложки сметаны, зелень, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и грибы измельчите и потушите. Добавьте муку, после того как она прогреется, влейте бульон, положите соль, перец,

зелень и последней введите сметану. В том случае, если для приготовления соуса вы используете сушеные грибы, их необходимо сначала замочить, а потом отварить. Полученный грибной бульон вместе с нарезанными грибами положите в соус и все перемешайте.

Горчичный соус

Ингредиенты:

2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки муки, 0,5 л бульона или 2 бульонных кубика и 0,5 л воды, 1–2 столовые ложки горчицы, 1 желток, лимонный сок, 1 столовая ложка сметаны, зелень, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Маргарин растопите и доведите до кипения. Добавьте муку и прогрейте ее до золотистого цвета. После этого влейте бульон, положите соль, сахар, вскипятите. Затем добавьте лимонный сок и горчицу, предварительно смешанную с желтком и сметаной, и, не доводя до кипения, снимите посуду с огня. Заправьте соус измельченной зеленью.

Соус сметанный с томатом

Ингредиенты:

2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан бульона, 1 стакан сметаны, зелень, соль и молотый перец по вкусу, 2–3 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Потушите в масле томатную пасту, добавьте в нее приготовленный по основному рецепту сметанный соус и полученную массу проварите.

Сметанный соус

Ингредиенты:

2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан бульона (для быстроты приготовления используйте бульонный кубик), 1 стакан сметаны, зелень, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Масло растопите и прогрейте в нем муку. В полученную массу частями влейте бульон и поместите емкость на огонь. Добавьте сметану, соль, молотый перец. Когда соус будет готов, посыпьте его измельченной зеленью.

Соус из кильки

Ингредиенты:

2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки муки, 500 мл бульона (можете использовать бульонный кубик), 4 кильки, 2 столовые ложки сметаны, лимонный сок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

В жире прогрейте муку, когда она станет золотистого цвета, влейте бульон и немного проварите. Кильку вычистите, протрите сквозь сито и положите в бульон с мукой. Добавьте перец и лимонный сок. Когда соус будет готов, введите сметану.

Бутерброды, сандвичи, гамбургеры, канапе и пицца

Бутерброды, сандвичи, гамбургеры, канапе и пицца – блюда, не требующие для приготовления больших временных затрат. Сделать их может любая, даже начинающая хозяйка.

В данной главе книги мы постарались собрать наиболее интересные рецепты холодных и горячих бутербродов, масел, масс и паштетов для них, гамбургеров, сандвичей, канапе и пицц, причем большая часть задействованных в их приготовлении продуктов доступна каждой семье.

Холодные бутерброды

Существует огромное количество рецептов холодных бутербродов. Мы предлагаем воспользоваться лучшими из них. По нашим рецептам вы сможете приготовить вкусные бутерброды для пикника или домашнего празднества, легкого ужина или воскресного завтрака.

Бутерброды с яйцами и солеными огурцами

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 2 соленых огурца, 2 вареных яйца, 100 г масла, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Способ приготовления

Кусочки хлеба намажьте маслом, сверху положите нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленых огурцов и посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа, можно добавить соль по вкусу.

Бутерброды с майонезом, яйцом и зеленью

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 1–2 вареных яйца, майонез, соль по вкусу, немного зеленого лука.

Способ приготовления

Каждый ломтик хлеба намажьте майонезом. Вареные яйца нарежьте кружочками, положите сверху на ломтики хлеба, посолите и посыпьте бутерброды мелко нарезанным зеленым луком. Можно воспользоваться и измельченной зеленью петрушки.

Бутерброды с паштетом из яиц

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 1 пучок смешанной зелени, соль, молотый перец.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца охладите, очистите, отделите желтки от белков и как следует их разомните. Белки измельчите, соедините с желтками, добавьте соль, перец, размягченное сливочное масло, мелко нарезанную зелень и все хорошенько перемешайте. Полученную смесь намажьте на кусочки хлеба.

Белые бутерброды

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 3 яйца, 200 г плавленого сыра, 3 зубчика чеснока, 1 стакан сметаны или 1 банка майонеза.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца разомните вилкой, смешайте с растертым чесноком и сыром, все тщательно перемешайте. Заправьте полученную массу сметаной или майонезом, поставьте на 20–30 минут в холодильник, после чего нанесите на хлеб.

Бутерброды с грибами

Ингредиенты:

6 ломтиков хлеба, 3–4 столовые ложки маринованных или отварных грибов, 2–3 яйца, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки готовой столовой горчицы, листья петрушки, зеленый лук.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарьте с двух сторон на сливочном масле,

дайте остыть и смажьте одну из сторон маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделите от желтков, нарежьте кольцами и уложите на ломтики хлеба. Желтки измельчите, смешайте с мелко нарезанными грибами, горчицей и посолите. В середину каждого белкового кольца положите немного грибной массы, в завершение украсьте бутерброды листьями петрушки и зеленым луком.

Бутерброды «Кровь на снегу»

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 1/2 пачки творога, 100 г масла, 2–3 маринованных красных перца, 6 зубчиков чеснока, соль.

Способ приготовления

Творог тщательно разомните, смешайте с пропущенными через мясорубку продуктами (маслом, красным перцем и чесноком) и посолите. Полученную массу намажьте на хлеб.

Бутерброды с ветчиной (или отварным мясом) и овощами

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 3–4 ломтика ветчины или 100 г отварного мяса, 1/2 свежего огурца, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка,

1/2 свежей моркови, 1–2 чайные ложки майонеза, несколько перышек зеленого лука и веточек петрушки.

Способ приготовления

Морковь и очищенный от кожицы огурец натрите на мелкой терке, смешайте с консервированным горошком, мелко нарезанным луком и петрушкой и заправьте полученную смесь майонезом. Ломтики ветчины нарежьте на широкие полоски, сверните в трубочки и наполните овощной массой. На кусочек хлеба положите несколько фаршированных трубочек и украсьте бутерброды измельченной зеленью.

Бутерброды с мясной пастой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 200 г жареного или вареного мяса, 2–3 вареных яйца, 50 г сливочного масла, 5 перышек зеленого лука, зелень.

Способ приготовления

Сваренное до готовности или тщательно прожаренное мясо пропустите через мясорубку, в ней же измельчите сваренные вкрутую яйца. В полученную массу добавьте мелко нашинкованный зеленый лук, посолите и разотрите с размягченным сливочным маслом. Намажьте пасту на хлеб и украсьте бутерброды веточками зелени.

Бутерброды «Рыбные колечки»

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 2 яйца, 4 кильки, 4 чайные ложки майонеза, зелень.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца нарежьте тонкими кружками и положите на хлеб, сверху украсьте бутерброды свернутыми в кольца кильками. Середину каждого кольца заполните майонезом и посыпьте измельченной зеленью.

Рыбные бутерброды «Радуга»

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 100 г сливочного масла, 1 сельдь, 2 свежих помидора, 1 огурец, 2 яйца, зеленый лук.

Способ приготовления

Прямоугольные ломтики хлеба намажьте маслом, сельдь очистите и нарежьте длинными полосками. Желток и белок сваренных вкрутую яиц отделите друг от друга и измельчите. Свежие помидоры, огурец и зеленый лук нарежьте небольшими кусочками. Подготовленные продукты уложите на хлеб длинными разноцветными полосками.

Бутерброды с творожно-луковой пастой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 1/2 пачки творога, 3 столовые ложки сметаны, 6 перышек мелко нарезанного зеленого лука, 1 столовая ложка измельченной петрушки, соль, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Творог тщательно разотрите со сметаной, смешайте с измельченным луком, петрушкой, добавьте соль по вкусу и нанесите полученную массу на хлеб. Готовые бутерброды украсьте сверху веточками петрушки.

Бутерброд с сельдью

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 200 г филе малосольной сельди в маринаде, 50 г творога, 50 г сыра, 1 огурец, 1–2 помидора, оливки, зелень.

Способ приготовления

На каждый ломтик хлеба нанесите творог, затем положите кусочек сельди, посыпьте натертым на крупной терке сыром и уложите сверху в желаемом порядке измельченные овощи, зелень и разрезанные пополам оливки.

Бутерброды с колбасной массой

Ингредиенты:

6 ломтиков хлеба, 2–3 вареных яйца, 2–3 ломтика сыра, 4–5 ломтиков колбасы или отварного мяса, зеленый лук, петрушка, укроп по вкусу, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Сыр, колбасу и яйца натрите на крупной терке, добавьте майонез, мелко нарезанную зелень и все тщательно перемешайте. Полученный паштет нанесите на ломтики хлеба и поместите бутерброды на 3–4 минуты в разогретую духовку или микроволновую печь. Выпекайте до появления румяной корочки.

Бутерброд с мясом цыпленка

Ингредиенты:

300 г мяса цыпленка, 1/2 чайной ложки сахара, 1 пучок зелени, соль и перец по вкусу, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 чайная ложка толченого чеснока, хлеб, горчица.

Способ приготовления

Подготовленного цыпленка тщательно отбейте, натрите солью, сахаром, специями и чесноком, положите на хорошо разогретую чистую сковороду и прижмите прессом.

Через 2 минуты переверните цыпленка и снова положите сверху пресс. Через 3 минуты от начала жарки положите в сковороду сливочное масло, вновь переверните цыпленка. Затем переворачивайте еще 4 раза через каждые 2 минуты, после чего снимите с огня и остудите.

Нарежьте хлеб на ломтики шириной 10 см и длиной 15 см, смажьте каждый из кусочков горчицей, уложите сверху мясо цыпленка, посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки и закройте вторым ломтиком хлеба.

Бутерброды с курицей

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 2 маринованных огурца, 100 г сливочного масла, 100 г отварного мяса курицы.

Способ приготовления

Вареное куриное мясо измельчите, на кусочки хлеба нанесите тонким слоем сливочное масло и выложите на него приготовленную мясную массу. Сверху положите тонко нарезанные дольки маринованных огурцов.

Бутерброды «Ассорти»

Ингредиенты:

8 небольших булочек, 500 г творога, 1/2 стакана сливок, 6 столовых ложек кетчупа, 3–4 маленьких помидора, 1 вареное яйцо, зелень укропа или петрушки, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Перемешайте творог со сливками и разделите массу на две части. В одну добавьте перец, в другую – кетчуп. Яйцо и помидоры разрежьте на дольки, зелень измельчите. Булочки разрежьте поперек, нижнюю их часть смажьте творогом, а верхнюю украсьте яйцом, помидорами и зеленью.

Батон с начинкой

Ингредиенты:

1 батон, 150 г сливочного масла, 100 г полукопченой колбасы, 100 г копченого мяса, 100 г твердого сыра, 2 зеленых перца, 2 помидора, 3 яйца, тертый хрен, горчица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Концы батона отрежьте и аккуратно вырежьте мякиш с

помощью длинного ножа. Колбасу, копченое мясо, сыр, сваренные вкрутую яйца, перец и помидоры нарежьте на мелкие кусочки. Сливочное масло разотрите с хреном и горчицей и смешайте с приготовленными ранее продуктами. Полученной массой наполните батон и поместите его в прохладное место. Застывший батон-бутерброд нарежьте на порционные кусочки.

Торт «Биг-бутерброд»

Ингредиенты:

600 г круглого пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г ветчинной массы, 150 г сырной массы, 250 г массы из печени, 1/2 банки майонеза, 2 помидора, 1 свежий огурец, 1 пучок зеленого лука, 1/4 стакана соуса из хрена, сметаны и яиц.

Способ приготовления

Хлеб нарежьте вдоль на тонкие кружки. Первый из них смажьте маслом и кончиком ножа наметьте на нем, начиная от центра, пять кругов. Самое маленькое центральное кольцо посыпьте рубленым зеленым луком, следующий круг покройте соусом из сметаны, хрена и яиц, по третьему хлебному кольцу распределите ветчинную массу, четвертое смажьте сырной массой, а последнее – массой из печени. Границы слоев обозначьте ободками из майонеза.

Подготовьте еще 2–3 таких кусочка хлеба и сложите их аккуратной стопкой. Готовый торт украсьте кружочками помидоров, редиса, огурцов и поставьте в холодное место на 1–2 часа. Перед подачей на стол разрежьте торт на порционные кусочки.

Сладкие бутербродики

Ингредиенты:

10 печений квадратной формы, 100 г сладкого творога, 3–4 столовые ложки варенья с ягодами.

Способ приготовления

На каждое печенье нанесите творог, сделав из него по краям высокие бортики. В центральную часть поместите небольшое количество варенья с ягодами и поставьте приготовленные бутербродики в прохладное место для застывания.

Горячие бутерброды

Если вы думаете, что горячие бутерброды можно приготовить только в домашних условиях, то ошибаетесь. Захватив в поход сковороду, можно сделать это и на природе. Соблюдение нескольких основных правил приготовления бутербродов, гамбургеров и пиццы позволит получить необычайно вкусные блюда.

Во-первых, для того чтобы хлеб не подгорел, положите под него кусок фольги, а чтобы остался хрустящим, разместите между хлебом и фольгой бумажную салфетку.

Во-вторых, прогревайте бутерброды, гамбургеры и пиццу столько времени, сколько указано в рецепте. Перегретый хлеб становится жестким, сухим и не очень приятным на вкус.

В-третьих, овощи, сыр, мясо, колбасу, сало и прочие продукты, используемые при приготовлении данных блюд, режьте на мелкие кусочки.

Гренки сладкие и соленые

Ингредиенты:

6 ломтиков пшеничного хлеба, 2–3 яйца, 1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла, соль или сахар по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбейте с молоком и в зависимости от того, какие гренки (сладкие или соленые) вы хотите получить, добавьте соль или сахар. В полученную смесь обмакните ломтики хлеба, выложите их на разогретую сковороду со сливочным маслом и поджарьте до румяной корочки.

Луковые гренки

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 2 луковицы, 2/3 стакана тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления

Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Лук мелко нашинкуйте и поджарьте на растительном масле до приобретения им светло-золотистого цвета. На подготовленный хлеб выложите лук и посыпьте сверху тертым сыром.

Гренки с помидорами и чесноком

Ингредиенты:

1 батон, 10 помидоров, 2 зубчика чеснока, 1 стакан оливкового масла, базилик, перец по вкусу.

Способ приготовления

Батон нарежьте тонкими ломтиками, нарезанные кружочками помидоры обжарьте в масле, чеснок разотрите с маслом и полученной смесью смажьте с обеих сторон кусочки батона. Сверху положите помидоры, еще раз смажьте ломтики батона маслом и запеките в микроволновой печи или нагретой духовке. Готовые гренки посыпьте сверху молотым перцем и измельченным базиликом.

Винные гренки

Ингредиенты:

200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана красного вина, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 яичных белка, 2 столовые ложки растительного масла, корица или ванилин по вкусу.

Способ приготовления

В красном вине растворите сахарную пудру, добавьте корицу или ванилин и все аккуратно перемешайте. С батона снимите корку, нарежьте его тонкими ломтиками и обмакните каждый сначала в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитые белки. Подготовленные таким образом кусочки положите

в кипящее масло и подержите в нем несколько минут. К столу гренки подавайте горячими.

Гренки с кетчупом

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки кетчупа, 60 г сыра.

Способ приготовления

Хлеб поджарьте с одной стороны на растительном масле, нанесите на обжаренную сторону кетчуп, насыпьте тертый сыр, выложите гренки на противень и поместите в горячую духовку или микроволновую печь. Жарьте до тех пор, пока не расплавится сыр.

Уэльские гренки с пивом

Ингредиенты:

6 толстых ломтиков батона, 100 г твердого сыра, 3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана пива, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, 1 чайная ложка горчицы, 2 желтка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарьте с обеих сторон. На слабом огне растопите масло и, помешивая, добавьте в него сыр и пиво. Как только сыр расплавится, приправьте массу перцем и горчицей, затем введите взбитые желтки и поварите смесь еще несколько минут, не доводя до кипения. Полученную массу намажьте на гренки и запеките в духовом шкафу.

Гренки с сыром и помидорами

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 30 г сливочного масла, 4 помидора, 80 г сыра, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Ломтики хлеба натрите чесноком и обжарьте с одной стороны в сливочном масле. Помидоры нарежьте тонкими кружочками, сыр измельчите на крупной терке. Подготовленные продукты уложите на хлеб и подайте гренки к столу.

Гренки с яблоками

Ингредиенты:

200 г пшеничного хлеба, 3 яйца, 2 столовые ложки яблочного повидла, 4 яблока, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1/2 чайной ложки молотой корицы, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, половину из них смажьте повидлом, а остальные положите сверху на получившиеся бутербродики. Яблоки очистите от кожуры, мелко нарежьте и смешайте со взбитыми яйцами. Эту смесь выложите на хлеб с повидлом и обжарьте все в масле. Готовые гренки посыпьте сахарной пудрой и корицей.

Гренки в яйце

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 20 г сливочного масла, 2 яйца, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, поджарьте с одной стороны на сливочном масле и переверните. Яйца хорошенько взбейте с солью и залейте ими хлеб. Перед подачей посыпьте

гренки измельченной зеленью петрушки и укропа.

Гренки с чесноком

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 20 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 4 ломтика сыра.

Способ приготовления

Хлеб обжарьте с одной стороны на разогретом сливочном масле, положите на эту сторону ломтик сыра и поместите хлеб на несколько минут в разогретую духовку. Чеснок измельчите с помощью ножа или специальной чесноковыжималки и посыпьте им горячие гренки.

Гренки с колбасой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 100 г вареной колбасы, зелень петрушки, укропа и базилика.

Способ приготовления

Кусочки хлеба обжарьте с обеих сторон и выложите на тарелку. Репчатый лук мелко нашинкуйте, колбасу нарежьте кусочками, все смешайте и обжарьте на масле. На подрумяненный хлеб положите смесь из лука и колбасы и украсьте гренки зеленью.

Голландские гренки

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 2 сладких яблока, 4 ломтика сыра.

Способ приготовления

На ломтики хлеба нанесите сливочное масло, положите дольки яблок, накройте ломтиками сыра и запеките в духовке, разогретой до 180° С.

Гренки с ветчиной

Ингредиенты:

200 г хлеба, 1/2 стакана растительного масла, 5 яиц, 150 г ветчины, 3 помидора, 5–6 шампиньонов, 1 стручок сладкого перца, зелень петрушки.

Способ приготовления

Нарежьте ломтики хлеба, обжарьте их с двух сторон на растительном масле. На готовые гренки выложите тонкие ломтики ветчины, яичницу-глазунью, кружки помидоров и перца, кусочки шампиньонов и украсьте все зеленью петрушки.

Гренки с печенью

Ингредиенты:

10 ломтиков хлеба, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 300 г куриной печени, 1/2 стакана куриного бульона, 1 пучок листового салата, 1 пучок петрушки, 2 стебля сельдерея, 5–6 маслин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень тщательно промойте и мелко порубите. Репчатый лук очистите от шелухи, нарежьте небольшими кубиками и спассеруйте в смеси растительного и сливочного масла. Добавьте мелко нарезанную печень, посолите, поперчите и обжарьте. После этого влейте куриный бульон и тушите на небольшом огне еще 10 минут. Получившуюся массу разотрите в пюре. Ломтики хлеба

подрумяньте на сливочном масле, выложите на них немного пюре, сверху украсьте маслинами, листьями салата и зеленью.

Гренки со шпротами

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 8 шпротин, 1 луковица, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарьте с двух сторон на растительном масле, уложите на одну из них рыбу, посыпьте измельченными яйцами и украсьте кольцами репчатого лука. Можно посыпать гренки измельченной зеленью.

Гренки с мясом курицы и сыром

Ингредиенты:

8–10 ломтиков батона, 8–10 ломтиков отварного или жареного мяса курицы, 8–10 ломтиков сыра, 30 г сливочного масла или маргарина.

Способ приготовления

При помощи терки сотрите с батона корочку или осторожно срежьте ее ножом. Разрежьте хлеб на ломтики толщиной 1–1,5 см, намажьте каждый маслом и положите на жарочный лист маслом вниз. Кусочки курицы разложите на хлебе, накройте ломтиками сыра. Запекайте около 20 минут в духовом шкафу, разогретом до 200–220° С. Подавайте к прозрачным супам или как горячую закуску.

Бутерброды «Бенедикт»

Ингредиенты:

4 ломтика поджаренного хлеба, 30 г сливочного масла, 4 яйца, 2 желтка, 2 столовые ложки сливок, 60 г сыра, 1 помидор, 1 рюмка десертного вина, 4 ломтика шпика, перец, соль.

Способ приготовления

Сливки, желтки, сыр, вино поставьте на паровую баню и варите, постоянно помешивая. Загустевшую смесь приправьте перцем и солью. Из яиц приготовьте четыре глазуньи. Обжарьте ломтики шпика и нарезанный дольками помидор. Кусочки хлеба намажьте тонким слоем сливочного масла, на каждый положите по ломтику шпика, помидора и глазунью. Полейте приготовленным соусом и подайте к столу.

Кукурузные лепешки с паштетом

Ингредиенты:

1 стакан кукурузной муки, 1/2 стакана воды, сахар, соль по вкусу, 1 баночка печеночного паштета.

Способ приготовления

Из муки и воды замесите тесто, разделите его на несколько частей, каждую из которых раскатайте в лепешку и испеките на решетке над углями или в духовом шкафу. Готовые лепешки намажьте паштетом, подержите несколько минут в горячей духовке или на решетке и горячими подайте к столу.

Многослойный бутерброд из помидоров, сыра и сала

Ингредиенты:

4 помидора, 200 г сыра, 50 г сала с прожилками, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, базилик, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сало, лук и чеснок измельчите и обжарьте на подсолнечном масле. Помидоры разрежьте поперек на три части, посолите и поперчите каждую. Сыр нарежьте на кусочки толщиной 1 см. Противень накройте фольгой, выложите на нее близко друг к другу нижние части помидоров, сверху поместите лук, сало, сыр и измельченный базилик, затем положите средние части помидоров и начинку, все закройте верхней частью помидоров. Поместите противень с бутербродом в разогретую до 200° С духовку и выпекайте в течение 15 минут.

Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 6–8 сырых яиц, 3–4 листочка зеленого салата, 3–4 сосиски или ломтика колбасы, 10–12 столовых ложек сливочного масла.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарьте с обеих сторон на сливочном масле и на один конец каждого кусочка положите салатный лист так, чтобы он слегка свешивался. Поджарьте на сливочном масле яичницу-глазунью. Сосиски разрежьте вдоль пополам, каждую половинку разрежьте еще раз поперек и слегка обжарьте. На лист салата уложите по два кусочка сосиски, на другой конец хлеба – яичницу-глазунью.

Бутерброды под пленкой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 50 г сливочного масла, 4 кусочка вареной колбасы, 4 ломтика сыра, зелень петрушки, базилик.

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом, сверху положите тонкий кружок колбасы, на него ломтик сыра. Приготовленные бутерброды

запеките в микроволновой печи или горячей духовке. Готовность изделий определяется по степени оплавленности сыра.

Бутерброды «Фантазия»

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 100 г сыра, 100 г колбасы, 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок смешанной зелени.

Способ приготовления

Натрите на терке с мелкими отверстиями сыр, нарежьте колбасу, сваренные вкрутую яйца, добавьте майонез и измельченную зелень и хорошенько все перемешайте. Полученную смесь нанесите на ломтики хлеба и запеките бутерброды в микроволновой печи, духовке или на решетке до появления румяной корочки.

Бутерброды с яблочной массой

Ингредиенты:

8 ломтиков черного или белого хлеба, 300 г яблок, 100 г хрена, 250 г творога, 1/2 стакана сметаны, 2–3 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г маргарина, сок и цедра 1 лимона, зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

С ломтиков хлеба срежьте корочку и поджарьте мякиш на растительном масле. Подготовленный хлеб разделите на три части. Одну из них смажьте следующей смесью: 100 г маргарина, растертого с 100 г измельченных яблок, 100 г хрена, сахаром и солью.

Для второй части тостов приготовьте массу из 100 г измельченных на терке яблок, натертой моркови, 25 г маргарина, 25 г хрена, зелени, сока лимона, сахара и соли.

На оставшиеся тосты намажьте яблочную пасту с творогом, приготовленную следующим способом: взбейте творог со

сметаной и сахаром, добавьте измельченные яблоки, сок лимона, цедру, измельченную на терке, 1 чайную ложку растительного масла и столовую ложку сахара.

Горячие бутерброды «Бонд»

Ингредиенты:

4 ломтика черного хлеба, 1 помидор, 4 ломтика ветчины, 50 г сыра, 4 чайные ложки сливочного масла, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Чеснок натрите на терке или измельчите с помощью чесноковыжималки, помидор нарежьте тонкими кружочками. Хлеб натрите чесноком, смажьте маслом, выложите сверху кусочки ветчины, помидоров, посыпьте сыром и прогрейте в микроволновой печи, горячей духовке или на решетке.

Испанские бутерброды

Ингредиенты:

200 г белого хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, сардины, 3 маринованных стручка сладкого перца, 1 луковица, 3 маслины, 1 столовая ложка лимонного сока, 3 чайные ложки уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 десертная ложка горчицы.

Способ приготовления

Батон нарежьте толстыми ломтиками и обжарьте на сливочном масле. Смешайте лимонный сок, уксус, растительное масло, измельченную зелень петрушки, горчицу, нарезанные лук, перец и маслины и все это прокипятите в течение нескольких минут. Приготовленным соусом полейте каждый ломтик батона, положите сверху по кусочку сардины и еще раз полейте бутерброды оставшимся соусом.

Бутербродики с творогом

Ингредиенты:

1 французский батон, 1 пачка соленого творога, 2 столовые ложки сливочного масла, 500 г ветчины, 3 помидора, 3 соленых огурца, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления

Разрежьте батон на небольшие квадратики и поджарьте. Перемешайте творог с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. Намажьте хлебцы подготовленной массой, положите на них кружочки помидор, кусочки ветчины, огурцов и украсьте зеленью.

Бутерброды с рыбными консервами

Ингредиенты:

5 булочек, 1/2 банки рыбных консервов в масле, 2 вареных яйца, 1–2 ломтика сыра, 1–2 зубчика чеснока, 1 луковица, 3–4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу, несколько перышек зеленого лука и веточек петрушки.

Способ приготовления

Разомните вилкой рыбные консервы, смешайте их с мелко нарезанными яйцами, частью натертого сыра, измельченным чесноком и луком. Все заправьте майонезом, перемешайте, выложите на булочки, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украсьте зеленью.

Бутерброды с рыбным фаршем

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 3–4

столовые ложки растительного масла, 6–7 столовых ложек соленого рыбного фарша (лучше всего из лосося или горбуши), 1 банка майонеза, 3 зубчика чеснока, веточки петрушки.

Способ приготовления

Обжарьте ломтики хлеба с обеих сторон на растительном масле и дайте остыть. Чеснок измельчите, натрите им ломтики хлеба с одной стороны, сверху намажьте сливочным маслом, положите слой рыбного фарша, полейте майонезом и украсьте веточками петрушки.

Бутерброд со шницелем, помидорами и сыром

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 2 больших шницеля из индейки, 3 помидора, 350 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, базилик, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Каждый шницель разрежьте вдоль на 4 части, сыр – на 16 кусочков, помидоры – на кружочки. Мясо обжарьте в растительном масле с обеих сторон, поперчите и посолите. На хлеб поместите по кусочку мяса, помидора и сыра, сверху украсьте измельченным базиликом, добавьте по вкусу перец и соль. Бутерброды запекайте на решетке до тех пор, пока сыр не расплавится.

Горячие бутерброды с творогом и мойвой

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 8 штук мойвы пряного посола, 4 чайные ложки творога, 1 небольшая луковица, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Репчатый лук очистите и нарежьте кольцами, зеленый измельчите острым ножом. Мойву мелко нарежьте или пропустите через мясорубку и смешайте с яйцами и творогом. Кусочки хлеба смажьте маслом, выложите на них смесь и украсьте кольцами лука. Подготовленные таким образом бутерброды прогрейте в микроволновой печи или духовом шкафу и посыпьте зеленым луком.

Горячие бутерброды с огурцами и майонезом

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1 огурец, 60 г сыра, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 небольшая луковица, 4 чайные ложки майонеза.

Способ приготовления

Ломтики хлеба намажьте маслом, сваренные вкрутую яйца измельчите. Лук и огурец натрите на терке и смешайте с яйцами и майонезом. Тщательно все перемешайте. Выложите массу на хлеб с маслом, посыпьте натертым сыром и прогрейте в микроволновой печи или духовке.

Горячие бутерброды «Гавайи»

Ингредиенты:

4 ломтика поджаренного белого хлеба, 3 столовые ложки сливочного масла, 4 ломтика ветчины, 4 дольки ананаса, 4 ломтика сыра, 4 вишенки, паприка по вкусу.

Способ приготовления

На хлеб, намазанный тонким слоем масла, положите ветчину, ананасы и сыр. Сверху посыпьте паприкой и прогрейте в микроволновой печи или духовом шкафу. Перед подачей на стол украсьте бутерброды вишенками.

Горячие бутерброды с голландским сыром

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика голландского сыра, 4 чайные ложки сливочного масла, красный молотый перец, 4 веточки петрушки или кинзы.

Способ приготовления

Куски хлеба смажьте маслом, положите сверху ломтики сыра и посыпьте красным молотым перцем. Подготовленные бутерброды прогрейте несколько минут в духовом шкафу или на решетке. Перед подачей к столу украсьте их измельченной зеленью. Вместо голландского сыра вы можете воспользоваться костромским, ярославским или угличским.

Горячие бутерброды «Рокфор»

Ингредиенты:

4 ломтика поджаренного белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 2 небольшие груши с вырезанными сердцевинами, 4 чайные ложки брусники, 4 ломтика любого сыра с плесенью.

Способ приготовления

На хлеб, намазанный маслом, поместите половинки груш, наполненные брусникой. Сверху накройте бутерброды сыром и поместите на несколько минут в разогретую духовку или микроволновую печь.

Горячие бутерброды с ветчиной и огурцами

Ингредиенты:

4 ломтика черного или белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 кусочка ветчины, 4 ломтика сыра, 1 небольшой огурец, красный молотый перец, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом, сверху положите ветчину, нарезанный тонкими полосками огурец и сыр. Посыпьте бутерброды красным молотым перцем и поместите на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь.

Горячие бутерброды с баклажанами

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1 небольшой баклажан, 1 зубчик чеснока, 4 чайные ложки майонеза, 4 чайные ложки сливочного масла, зелень петрушки и кинзы.

Способ приготовления

Баклажан очистите, нарежьте тонкими кружочками, посолите и обжарьте в сливочном масле. Чеснок и зелень мелко нарубите, смешайте с майонезом и нанесите полученную смесь на куски хлеба, сверху положите кружочки баклажанов и запеките бутерброды в духовом шкафу.

Горячие бутерброды «Дальний Восток»

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 3–4 чайные ложки сливочного масла, 4 чайные ложки соленого рыбного фарша любой красной рыбы, 4 чайные ложки майонеза, 1/2 луковицы, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Куски хлеба намажьте маслом, фаршем красной рыбы, майонезом и украсьте кольцами лука. Запеките бутерброды в духовом шкафу, украсьте веточками петрушки и подайте к столу.

Горячие бутерброды с салатом

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1/4 часть маленького вилка белокочанной капусты, 2 чайные ложки консервированной кукурузы, 2 крабовые палочки, 1 яйцо, 4 чайные ложки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренное вкрутую яйцо мелко порубите, капусту тонко нашинкуйте, зелень и крабовые палочки измельчите. Все компоненты смешайте, посолите, заправьте майонезом. Выложите смесь на куски хлеба и прогрейте бутерброды несколько минут в микроволновой печи или духовке.

Горячие бутерброды с яйцом и сыром

Ингредиенты:

4 ломтика черного хлеба, 4 ломтика сыра, 4 чайные ложки майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, зеленый лук.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко порубите, вареные яйца измельчите, смешайте с майонезом и луком. Полученную массу намажьте на куски хлеба, сверху положите ломтики сыра и запеките в микроволновке или духовке.

Горячие бутерброды «Праздничные»

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 куска бекона, 1 помидор, 2 маринованных шампиньона, красный болгарский перец, 4 веточки укропа, 4 оливки.

Способ приготовления

Помидор нарежьте тонкими кружочками, перец – колечками, грибы – кусочками. Хлеб намажьте маслом, положите на него бекон, помидоры, грибы, перец и запеките в духовке или микроволновой печи. Перед подачей на стол украсьте бутерброды оливками и веточками укропа.

Горячие бутерброды с сосисками

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 4 листа зеленого салата, 4 сосиски, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 чайные ложки натертого сыра.

Способ приготовления

Сосиски разрежьте вдоль на две части. Куски хлеба намажьте маслом, положите сверху салат, сосиски и посыпьте бутерброды натертым на крупной терке сыром. Запеките в микроволновке, духовом шкафу или на решетке.

Горячие бутерброды «Полевые»

Ингредиенты:

4 ломтика черного хлеба, 1 яблоко, 2 столовые ложки творога, 2 чайные ложки сметаны, 2 чайные ложки сахарной пудры, 1/2 чайной ложки корицы, 4 чайные ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Яблоко очистите, сердцевину удалите, мякоть натрите на терке и смешайте с творогом, сахарной пудрой и корицей. Куски хлеба смажьте маслом и выложите на них подготовленную смесь. Запеките бутерброды в духовом шкафу, перед подачей к столу полейте каждый бутерброд сметаной.

Горячие бутерброды с печенью трески

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 4 чайные ложки сливочного масла, 1 банка печени трески, 4 веточки кинзы.

Способ приготовления

Лук нарежьте колечками. Кусочки хлеба намажьте маслом, на них положите печень трески и колечки лука. Прогрейте бутерброды в микроволновке или духовом шкафу. Перед подачей к столу украсьте бутерброды кинзой.

Горячие бутерброды «Восторг»

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 чайные ложки соленого творога, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 ломтика ветчины, 1 помидор, 4 чайные ложки майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления

Творог смешайте с размягченным сливочным маслом, майонезом и мелко нарубленной зеленью петрушки. Намажьте куски хлеба подготовленной смесью, сверху положите нарезанный кружочками помидор и ветчину и запеките в микроволновой печи или духовке.

Горячие бутерброды с колбасой и хреном

Ингредиенты:

4 ломтика черного хлеба, 4 ломтика колбасы, 2 чайные ложки тертого хрена, 1 помидор, 4 чайные ложки майонеза, веточки петрушки или кинзы.

Способ приготовления

Помидор нарежьте кружочками, хрен смешайте с майонезом

и намажьте им куски хлеба, сверху положите ломтики колбасы, кружочки помидора и запеките бутерброды в микроволновой печи или духовом шкафу. Перед подачей к столу украсьте бутерброды зеленью.

Горячие бутерброды с сыром и горбушей

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1/2 банки консервированной лососины, 4 чайные ложки натертого сыра, 1 небольшая луковица, 1 чайная ложка лимонного сока, 4 веточки петрушки, 4 маслины.

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом, выложите на него куски лосося, кольца лука, полейте лимонным соком, посыпьте сыром и прогрейте в микроволновке. Готовые бутерброды украсьте маслинами и веточками петрушки.

Горячие бутерброды «Вегетарианец»

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 1 стручок сладкого болгарского перца, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 помидор, 4 чайные ложки растительного масла, 4 веточки укропа или петрушки.

Способ приготовления

Хлеб полейте растительным маслом и положите на него колечки лука, сладкого перца и кружочки помидоров. Сбрызните бутерброды лимонным соком и запеките в духовом шкафу или микроволновой печи. Перед подачей на стол украсьте бутерброды веточками укропа или петрушки.

Горячие бутерброды со свининой

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 2 чайные ложки масла, 2 нежирных свиных шницеля, 1 помидор, 1 луковица, 4 ломтика сыра, красный молотый перец, соль, базилик.

Способ приготовления

Каждый шницель разрежьте вдоль на две части, поперчите, посолите и прогрейте в микроволновке на максимальной мощности в течение 30 секунд. Затем выложите мясо на смазанные маслом куски хлеба, сверху положите дольки помидора, кольца лука и ломтики сыра, поперчите. Запеките полученные бутерброды в горячей духовке, перед подачей на стол украсьте веточками базилика.

Горячие бутерброды с морковью

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 60 г сыра, 1 морковь, зелень петрушки.

Способ приготовления

Морковь сварите и нарежьте длинными полосками, петрушку мелко порубите. Хлеб смажьте маслом, положите сверху морковь, посыпьте петрушкой и измельченным на терке сыром. Прогрейте бутерброды в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 30 секунд.

Горячие бутерброды с брынзой

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 70 г брынзы, 4 чайные ложки сметаны.

Способ приготовления

Кусочки хлеба полейте сметаной и посыпьте натертой на крупной терке брынзой. Поместите бутерброды в микроволновую печь или духовку и прогревайте до тех пор, пока брынза не расплавится.

Горячие бутерброды со ставридой

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 4 кусочка ставриды, 1 небольшая луковица, 1 яйцо, 4 чайные ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте кольцами, вареное яйцо измельчите острым ножом или с помощью терки. Ломтики хлеба намажьте маслом, сверху положите кусочки ставриды и кольца лука. Посыпьте бутерброды измельченным яйцом и запеките в микроволновой печи на средней мощности в течение 50 секунд.

Горячие бутерброды по-французски

Ингредиенты:

1 французский батон, 2 небольших шницеля, 2 чайные ложки сливочного масла, 60 г сыра, 4 столовые ложки сухого белого вина, 2 чайные ложки лимонного сока, красный молотый перец и соль по вкусу, 4 листочка мяты.

Способ приготовления

Шницели разрежьте вдоль на две части, посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и вином и прогрейте в микроволновке на полной мощности в течение 30 секунд. Хлеб смажьте маслом, выложите на него шницели, посыпьте натертым на крупной терке сыром и прогрейте в духовке в течение 1–2 минут. Перед подачей на стол украсьте бутерброды листиками мяты.

Горячие бутерброды с оливками

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 60 г сыра, 8 оливок, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 чайные ложки острого кетчупа, красный молотый перец, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Кусочки хлеба намажьте маслом, полейте кетчупом, посыпьте тертым сыром и поперчите. Поместите на несколько минут в горячую духовку или на решетку, готовые бутерброды украсьте оливками и веточками петрушки.

Горячие бутерброды с беконом и горчицей

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 кусочка бекона, 4 ломтика сыра, 4 чайные ложки сливочного масла, красный молотый перец, 1 чайная ложка горчицы.

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом и горчицей, положите сверху бекон, сыр и поперчите. Поместите на несколько минут в микроволновую печь или разогретую духовку и прогревайте до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Готовые бутерброды можно украсить измельченной зеленью петрушки, укропа, базилика или листиками салата.

Горячие бутерброды по-украински

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 кусочка сала с прожилками мяса, 1 луковица, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте кольцами. На каждый кусок хлеба положите по ломтику сала и несколько колечек лука. Посыпьте бутерброды красным перцем и прогрейте в течение 1 минуты в духовом шкафу или микроволновой печи.

Горячие булочки с пикантной начинкой

Ингредиенты:

4 булочки, 60 г твердого сыра, 1/2 стручка красного перца, 2 ломтика колбасы или ветчины, 4 чайные ложки творога, 4 веточки свежей или 1/2 чайной ложки сушеной петрушки, молотый красный перец.

Способ приготовления

Перец и колбасу мелко нарежьте и перемешайте. Добавьте сыр, творог, полученную массу поперчите и еще раз все перемешайте. Булочки немного надрежьте с одного бока, удалите ножом часть мякиша, заполните пространство подготовленной смесью и посыпьте булочки остатками сыра и зеленью. Прогрейте в течение нескольких минут в горячей духовке или микроволновой печи.

Горячие булочки с рыбными консервами

Ингредиенты:

4 булочки, 1/2 банки рыбных консервов в масле, 1 яйцо, 70 г твердого сыра, 3–4 чайные ложки майонеза, 1 чайная ложка мелко нарубленной петрушки.

Способ приготовления

Вареное яйцо мелко нарежьте, рыбные консервы разомните вилкой и смешайте с яйцом, сыром, зеленью и майонезом. Булочки надрежьте с одного бока, удалите ножом часть мякиша и вложите подготовленный фарш. Запеките в микроволновой печи или в духовке до появления золотистой корочки.

Масло, массы и паштеты для бутербродов

Бутерброды с обычным сливочным маслом вряд ли привлекут чье-то внимание на праздничном столе или за воскресным завтраком. Другое дело бутерброды с горчичным, селедочным или томатным маслом. О том, как приготовить то или иное масло, вы сможете узнать, прочитав нашу книгу.

Однако масло – далеко не единственный продукт, подходящий для приготовления бутербродов. Существуют также всевозможные массы и паштеты.

Чтобы сделать бутерброды с массой, вам не потребуется слишком много времени и усилий. Достаточно будет нарезать хлеб небольшими ломтиками и на каждый из них положить слой приготовленной заранее массы.

В отличие от различных бутербродных масел и масс, паштеты можно не только намазывать на хлеб, но и подавать в качестве самостоятельного блюда. В этом случае мы рекомендуем вам выложить паштет в небольшую вазочку или тарелку и украсить измельченной зеленью. Паштеты в виде батона или бруска с сеточкой или бордюром из сливочного масла смогут послужить композиционным центром праздничного стола.

Паштет характеризуется чрезвычайно мелкозернистой консистенцией. Само слово «паштет» означает в переводе «протертое», «тестообразное». В домашних условиях паштеты можно приготовить двумя способами:

1) печень (свиную, говяжью, куриную, гусиную) обжарить с луком и овощами, пропустить дважды через мясорубку и растереть со сливочным маслом и специями;

2) печень пропустить через мясорубку и обжарить с прокрученной на мясорубке мякотью телятины или курицы, полученную массу запечь в пресном тесте.

В русской кухне чаще всего используют две разновидности паштетов: холодный (консервированный) и горячий (употребляется сразу же после приготовления). Отдельную группу составляют рыбные паштеты, которые готовят из рыбного филе или ломтиков рыбы, оставшихся при ее жарении, лука и измельченной зелени.

Масло горчичное

Ингредиенты:

2 столовые ложки готовой горчицы, 15 столовых ложек размягченного сливочного масла, зелень базилика.

Способ приготовления

Сливочное масло смешайте с горчицей, чтобы получилась однородная масса, добавьте соль, измельченный базилик и еще раз все тщательно перемешайте.

Масло томатное

Ингредиенты:

12 столовых ложек размягченного сливочного масла, 2–3 средних помидора, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте ломтиками и протрите сквозь сито. Соедините полученную массу со сливочным маслом, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

Масло с зеленью петрушки и кинзы

Ингредиенты:

12 столовых ложек сливочного масла, сок 1 лимона, 1 пучок петрушки, кинзы, зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло смешайте с измельченной зеленью и луком. Добавьте сок лимона, соль, все тщательно перемешайте и выложите в масленку.

Масло свекольное

Ингредиенты:

12 столовых ложек сливочного масла, 2 столовые ложки свекольного сока, соль, перец, корица по вкусу.

Способ приготовления

Вареную свеклу протрите на терке, отожмите сок и смешайте его с размягченным сливочным маслом. Добавьте соль, перец, корицу и все тщательно перемешайте.

Масло крапивное

Ингредиенты:

12 столовых ложек сливочного масла, пучок листьев крапивы, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло смешайте с пропущенными через мясорубку листьями крапивы, солью и перцем. Готовое масло выложите в масленку и поставьте на 10–15 минут в прохладное место.

Масло яичное

Ингредиенты:

8 столовых ложек сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, пучок зеленого лука, зелень петрушки, соль и черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо очистите от скорлупы, белок отделите от желтка и измельчите их по отдельности. Желток взбейте с размягченным сливочным маслом, добавьте белок, лук и петрушку, все посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Бутербродное масло из репы и яблок

Ингредиенты:

1 репа среднего размера, 1 большое яблоко, 100 г сливочного масла, готовая горчица по вкусу.

Способ приготовления

Репу вымойте, очистите и, отварив, протрите через сито. Яблоко также очистите от кожицы, подержите несколько минут в подсоленной воде, после чего натрите на крупной терке и смешайте с пюре из репы. Данную массу вы можете хранить в герметично закрытой упаковке при температуре до +3–4° С в течение 10 месяцев и использовать по мере надобности.

Для приготовления масла готовую смесь смешайте с горчицей и размягченным сливочным маслом, после чего тщательно взбейте до получения пышной однородной массы.

Масло грибное

Ингредиенты:

8 столовых ложек размягченного сливочного масла, 5–6 столовых ложек измельченных маринованных или отваренных грибов, 1 луковица, 1 столовая ложка сока лимона, соль и перец.

Способ приготовления

Масло взбейте с соком лимона, смешайте с грибами, мелко нарезанным луком, посолите и поперчите. Для остроты можете добавить в масло 1 чайную ложку готовой столовой горчицы.

Масло селедочное

Ингредиенты:

12 столовых ложек размягченного сливочного масла, филе или фарш селедки, сок 1/3 лимона, перец и горчица по вкусу.

Способ приготовления

Филе селедки мелко нарежьте и протрите через сито. Если вы делаете масло из селедочного фарша, то его также протрите через сито. Полученную массу смешайте со сливочным маслом, добавьте перец и горчицу и поместите масло в масленку.

Масло колбасное

Ингредиенты:

10 столовых ложек размягченного сливочного масла, 4 ломтика колбасы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу дважды пропустите через мясорубку, после чего смешайте со сливочным маслом, посолите и поставьте в прохладное место на 1 час.

Масло чесночное

Ингредиенты:

12 столовых ложек размягченного сливочного масла, 4 зубчика чеснока, базилик, кинза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок измельчите с помощью чесноковыжималки или натрите на мелкой терке, смешайте со сливочным маслом, измельченной зеленью базилика и кинзы. Масло посолите и поставьте на 40–50 минут в прохладное место.

Творожная масса

Ингредиенты:

1 стакан некислого творога, 6 столовых ложек размягченного сливочного масла, 2 зубчика чеснока, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог, сливочное масло, чеснок и зелень пропустите через мясорубку, посолите, тщательно перемешайте и поместите полученную массу на некоторое время в холодильник.

Творожная масса с копченой треской

Ингредиенты:

150 г некислого творога, филе копченой трески, 1 яйцо, 1/3 стакана сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе трески, творог и сваренное вкрутую яйцо пропустите через мясорубку, смешайте все компоненты массы, посолите и заправьте сметаной.

Сырная масса

Ингредиенты:

2 яйца, 2 ломтика сыра, 2 зубчика чеснока,
1/2 стакана майонеза или сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очистите от скорлупы и измельчите на крупной терке. Сыр и чеснок натрите на мелкой терке. Все компоненты смешайте, посолите, заправьте майонезом или сметаной и поставьте на 50 минут в прохладное место.

Масса из жареного мяса

Ингредиенты:

100 г жареного мяса (лучше свинины), 1/4 стакана сметаны, 1

яйцо, пучок зеленого лука, перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Жареное мясо, сваренное вкрутую яйцо и лук пропустите через мясорубку. Все компоненты тщательно перемешайте, посолите, поперчите и заправьте сметаной.

Масса с яйцом и сыром

Ингредиенты:

5–6 ломтиков сыра, 60 г сливочного масла, 2 столовые ложки горчицы, 1 яйцо, 3–4 сливы.

Способ приготовления

Сыр и сваренное вкрутую яйцо натрите на мелкой терке. Из слив удалите косточки и мелко нарежьте мякоть. Горчицу смешайте со сливочным маслом, все компоненты соедините и тщательно перемешайте.

Мясная масса

Ингредиенты:

5 ломтиков вареного или жареного мяса, 2 сваренных вкрутую яйца, 60 г сливочного масла, несколько перышек зеленого лука, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо и яйца пропустите через мясорубку, зеленый лук мелко нарежьте, смешайте продукты с размягченным сливочным маслом, посолите, поперчите, аккуратно перемешайте и намажьте на хлеб.

Масса из мяса и репчатого лука

Ингредиенты:

6 тонких ломтиков отварного мяса, 1/2 банки майонеза, 1 луковица, зелень, соль, красный и черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо дважды пропустите через мясорубку, лук мелко нарежьте или измельчите с помощью терки. Все компоненты смешайте, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Намажьте полученную массу на хлеб и украсьте бутерброды зеленью.

Масса из говяжьей печени

Ингредиенты:

100 г говяжьей печени, 1–2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 3 ломтика сыра, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень обжарьте в растительном масле, пропустите через мясорубку и разотрите с размягченным сливочным маслом. Лук измельчите, сыр натрите на мелкой терке. Все компоненты смешайте, посолите и поперчите.

Масса из ветчины

Ингредиенты:

3 ломтика ветчины, 2 столовые ложки готовой горчицы, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 луковица, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину, вареное яйцо и лук пропустите через мясорубку. Зелень измельчите острым ножом, горчицу смешайте со сливочным маслом. Все ингредиенты соедините, посолите, хорошо перемешайте и на 20 минут поставьте в прохладное

место.

Паста из копченой куриной грудинки по-деревенски

Ингредиенты:

150 г копченой куриной грудинки, 1 луковица, черный перец по вкусу, немного черного хлеба.

Способ приготовления

Грудинку мелко нарежьте или же пропустите через мясорубку, после чего смешайте с мелко нарубленным луком, добавьте перец и хорошенько разотрите с черным хлебом.

Паста из копченой грудинки фазана с фасолью

Ингредиенты:

100 г копченой грудинки фазана, 1/2 стакана фасоли, 1 луковица, 2 чайные ложки растительного масла, соль и черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудинку фазана мелко нарежьте или пропустите через мясорубку. Фасоль разомните или пропустите через мясорубку. Лук мелко порубите и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Все продукты соедините, перемешайте и разотрите, добавьте соль и перец по вкусу.

Куриная паста «Монастырская»

Ингредиенты:

100 г жареного мяса курицы, 50 г сливочного масла или маргарина, горчица (или томатная паста), зелень петрушки, черный перец по вкусу, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы мелко нарежьте или пропустите через мясорубку. Масло разотрите, смешайте с мясной массой, рубленой зеленью петрушки, горчицей (или томатной пастой), солью и черным перцем. Все тщательно разомните и перемешайте.

Свекольная икра

Ингредиенты:

500 г свеклы, 1 луковица, 50 г томатной пасты, 1 чайная ложка сахарного песка, 3 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу испеките в духовом шкафу, очистите от кожицы, натрите на крупной терке и смешайте с измельченным репчатым луком. Добавьте томатную пасту и все тщательно перемешайте. Полученную массу вы можете хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение 10 месяцев и готовить из нее икру по мере необходимости.

В подготовленную массу влейте подсолнечное масло, добавьте сахар, соль, перец, все перемешайте и тушите на сковороде в течение 30 минут. Вы можете использовать свекольную икру не только как пасту для бутербродов, но и как самостоятельное блюдо.

Овощная икра из ревеня и свеклы

Ингредиенты:

3–5 черешков ревеня, 100 г свеклы, 100 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Черешки ревеня промойте, очистите от грубых волокон и измельчите. Свеклу отварите, очистите от кожицы, нарежьте ломтиками, смешайте с ревенем и прокрутите через мясорубку. Полученную массу вы можете хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение 10 месяцев.

Для приготовления икры свекольно-ревеневую смесь заправьте сливочным маслом, посыпьте сахаром, посолите, выложите на сковородку и тушите на медленном огне при постоянном помешивании в течение 10 минут. Икру подавайте на стол вместе с кусочками хлеба.

Паштет из говядины в масле

Ингредиенты:

400 г паштета, 120 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г готового мясного желе, соль.

Способ приготовления

Приготовьте паштет из говядины так же, как из печени. Намажьте на целлофан или пергамент слой размягченного масла толщиной 0,5–0,7 см, выложите сверху приготовленный паштет, заверните полученную массу и положите на некоторое время в холодильник. Охлажденный паштет освободите от целлофана, нарежьте на куски предварительно смоченным в горячей воде ножом и украсьте каждый кусок кружком вареного яйца.

Сверху полейте охлажденным желе и еще раз поместите в холодильник, чтобы оно загустело.

Паштет из печени со свининой

Ингредиенты:

500 г говяжьей печени, 200 г жирной свинины, 2 столовые ложки муки, 200 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 2 яйца, 8 черных ягод можжевельника или мускатный орех, по 7–8 горошин душистого и черного перца, зелень, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Поджарьте нарезанную кусками и обвалянную в муке печень с луком. Жирную свинину, морковь и лук нарежьте кусочками, положите в кастрюлю и тушите до тех пор, пока свинина не станет мягкой. Охлажденное мясо с овощами и печень два раза пропустите через мясорубку, разотрите с маслом, введите взбитые яйца, растертые ягоды можжевельника, посолите и поперчите.

Добавьте к этой массе бульон, все тщательно перемешайте и положите мелко нарезанный шпик. Дно формы для паштета выстелите тонко нарезанными кусочками шпика, посередине положите приготовленную из печени массу, обложите ее шпиком и поместите блюдо на 20–30 минут в духовку.

Готовый паштет остудите, перед подачей на стол форму немного подогрейте в горячей воде и опрокиньте на мелкую тарелку. Украсьте паштет кружочками вареного яйца, моркови и зеленью.

Баклажанная икра

Ингредиенты:

600 г баклажанов, 4 помидора, 3 луковицы, 6 столовых ложек растительного масла, 1/2 столовой ложки уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны отварите в небольшом количестве воды, очистите от кожицы и измельчите. Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, измельчите и обжарьте на растительном масле. К помидорам добавьте нарезанный лук и баклажаны. Помешивая, прожарьте всю смесь на медленном огне.

Полученную массу вы можете хранить в прохладном месте в герметичной упаковке в течение 5 месяцев или же использовать сразу для приготовления икры. Для этого массу посолите, поперчите, заправьте растительным маслом, уксусом и проварите на медленном огне при постоянном помешивании для удаления лишней влаги.

Паштет в тесте

Ингредиенты:

Для паштета: 400 г мякоти телятины или птицы, 350 г печени, 400 г языка, 150 г шпика, 1 луковица, 3 г желатина, соль, специи по вкусу.

Для теста: 1 стакан муки, 75 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Мякоть телятины или птицы промыть, дважды пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с паштетом из печени. Отварить язык и нарезать его брусочками.

Для приготовления пресного сдобного теста просеять муку холмиком, в середине которого сделать углубление, положить в него сметану, масло, яйца, сахар, соль и быстро замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и переложить в форму.

На тесто выложить фарш слоем 2 см, нарезанные кусочками отварной язык, шпик, затем снова слой фарша – и так до верха формы. Последний слой фарша накрыть тестом и защипнуть края. Сверху смазать взбитым яйцом, сделать 2–3 круглых отверстия диаметром 1 см. Выпекать в разогретой до 180° С духовке в течение 2 часов. Готовый паштет остудить, не вынимая из формы. Затем через отверстия, сделанные в тесте, залить холодное мясное желе и подождать, когда оно застынет. После этого вынуть паштет из формы и нарезать на порции.

Паштет из морской рыбы

Ингредиенты:

300 г трески или другой рыбы, 200 г творога, 1 луковица, 1 морковь, 100 г сливочного масла или маргарина, 30 г растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе, припустить в подсоленной воде. Лук и морковь нарезать и слегка обжарить на растительном масле. Творог (обязательно пресный) смешать с отварной рыбой, овощами и пропустить всю массу через мясорубку. Добавить

размягченное сливочное масло или маргарин, посолить, поперчить. Тщательно вымесив массу, сформовать ее в виде батона и охладить. Паштет подавать к столу нарезанным на порционные кусочки.

Паштет из говяжьей печени (первый вариант)

Ингредиенты:

500 г говяжьей печени, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль, специи по вкусу.

Способ приготовления

Печень вымыть, очистить от пленок и желчных протоков и нарезать небольшими кусочками. Очищенные морковь и лук, а также петрушку тонко нарезать. Все обжарить на сковороде вместе со шпиком, после чего пропустить 2–3 раза через мясорубку. Протертую печень сложить в кастрюлю, добавить по вкусу соль, перец и растереть со сливочным маслом.

Паштет печеночный (второй вариант)

Ингредиенты:

500 г говяжьей печени, 7 столовых ложек растительного масла, 70 г сливочного масла, 1 морковь, 1 луковица, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Обжаренную в растительном масле печень, морковь и лук пропустите через мясорубку не менее двух раз. Массу смешайте со сливочным маслом, посолите, поперчите и взбейте вилкой или деревянной лопаточкой. Готовый паштет переложите в вазочку и поставьте на некоторое время в прохладное место.

Паштет из рыбы

Ингредиенты:

300 г судака, 4 помидора, 2 луковицы, 1/2 банки майонеза, 1 пучок зелени, 1/2 лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Филе судака припустить в воде, остудить и размять. Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, мелко порубить и слегка отжать. Репчатый лук и зелень укропа мелко нарезать. Все продукты перемешать, заправить майонезом, солью, перцем. К паштету подать горячие тосты и гарнир из свежих или консервированных овощей, соленых грибов, очищенных от косточек маслин и зелени. Сверху положить дольку лимона.

Паштет селедочный

Ингредиенты:

1 стакан селедочного фарша, 2 соленых огурца, 1 плавленый сырок, 2 отварных клубня картофеля, растительное масло, зелень.

Способ приготовления

Огурцы, картофель и плавленый сырок пропустите через мясорубку, смешайте с селедочным фаршем и заправьте растительным маслом, все тщательно перемешайте и посыпьте измельченной зеленью.

Паштет рыбный с яйцами

Ингредиенты:

1 банка рыбных консервов в масле, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, сок 1/2 лимона, 2 зубчика чеснока, соль, красный или черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок измельчите с помощью чесноковыжималки. Рыбные консервы разомните вилкой или деревянной ложкой, сваренные вкрутую яйца мелко порубите. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте лимонный сок, растительное масло, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Паштет из куриной печени

Ингредиенты:

250 г куриной печени, 50 г растительного масла, 150 г сливочного масла, 1 морковь, 1 луковица, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

Обжарьте на растительном масле измельченные морковь, лук и куриную печень. Остудите и пропустите все через мясорубку 2–3 раза. Добавьте в массу соль, перец, размягченное сливочное масло и перемешайте. Готовый паштет поставьте на 30 минут в холодильник.

Паштет из индейки

Ингредиенты:

300 г вареного филе индейки, 2 столовые ложки готовой горчицы, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1 вареное яйцо, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Филе индейки, яйцо, зелень и лук пропустите через мясорубку. Горчицу смешайте со сливочным маслом. Соедините все ингредиенты, посолите, тщательно перемешайте и поставьте на 20 минут в холодильник.

Паштет «Голубка»

Ингредиенты:

300 г жареного мяса голубей, 300 г овощей из супового набора без капусты, 150 г шампиньонов, 100 г соленого свиного сала, 1 луковица, 3 столовые ложки тертых белых сухарей, 2 яйца, соль, черный перец, жир и сухари для формы.

Способ приготовления

Сало нарежьте кубиками и подрумяньте на сковороде, добавьте мелко нарубленный лук и шампиньоны. Все быстро обжарьте. Мясо голубей, овощи и шампиньоны пропустите через мясорубку, добавьте яйца, тертые сухари, приправы. Все тщательно перемешайте. Форму (круглую высокую сковороду или форму для кекса) смажьте жиром, посыпьте сухарями. Затем выложите в нее паштетную массу, выровняйте поверхность и запекайте в духовке в течение 30 минут при температуре 200° С.

Готовый паштет остудите, выньте из формы и намажьте на ломти хлеба. Полученные бутерброды украсьте веточками петрушки или укропа.

Чесночный паштет

Ингредиенты:

4 головки чеснока, 300 г сливочного масла.

Способ приготовления

Чеснок разберите на зубчики, очистите и, сложив в подходящую емкость, обдайте кипятком. После этого обсушите и растолките в ступке. Добавьте размягченное масло и протрите всю массу через мелкое сито. Данный паштет прекрасно сочетается с любым хлебом (особенно со ржаным) и несладким батоном, кроме того, его можно хранить в герметичной упаковке в холодильнике в течение 5 месяцев.

Паштет грибной

Ингредиенты:

2 стакана отварных или маринованных грибов, 1 луковица, 2 яйца, 1 ломтик сыра, 40 г сливочного масла, 2 столовые ложки густой сметаны, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы, лук и сыр пропустите через мясорубку, сваренные вкрутую яйца мелко нарежьте и смешайте с приготовленным фаршем. Поперчите, посолите, заправьте сметаной и сливочным маслом. Готовый паштет украсьте измельченной зеленью петрушки.

Паштет из болгарского перца

Ингредиенты:

4 болгарских перца, 50 г сливочного масла, 100 г плавленого сыра, зелень укропа, петрушки или базилика.

Способ приготовления

Перцы вымойте, удалите плодоножки, сердцевины с семенами и срежьте острые концы. Зелень измельчите и вместе с перцами пробланшируйте в подсоленной воде в течение 4 минут.

После этого перец нарежьте небольшими кусочками, смешайте с размягченным сливочным маслом, плавленым сыром и измельченным укропом и аккуратно взбейте вилкой.

Огуречный паштет

Ингредиенты:

4 крупных огурца, небольшой пучок зелени укропа, 70 г сливочного масла, 100 г плавленого сыра, 1 столовая ложка майонеза, молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымойте огурцы, очистите их от кожицы, обрежьте по краям

и натрите на крупной терке. После этого смешайте с измельченной зеленью укропа, сливочным маслом, плавленым сыром и майонезом, поперчите и посолите по вкусу.

Готовый паштет можете поместить в герметичную упаковку и положить в холодильник. В таком состоянии срок его хранения может продлиться до десяти месяцев.

Чесночный паштет с брынзой и грецкими орехами

Ингредиенты:

2 головки чеснока, 400 г брынзы, 200 г грецких орехов, 200 г сливочного масла.

Способ приготовления

Чеснок разделите на зубчики, очистите, прокрутите через мясорубку с брынзой и орехами. Полученную смесь размешайте, постепенно добавляя сливочное масло. Подавайте к столу, посыпав зеленью.

Готовый паштет можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение 5 месяцев, а размораживать в плюсовой камере холодильника за сутки перед употреблением.

Канапе и хрустящий хлеб

Канапе – это небольшие бутерброды, которые прокалываются тонкой шпажкой и в таком виде подаются к столу. Их очень удобно готовить на природе. Вы можете заранее собрать в лесу тонкие палочки, очистить их, чтобы потом использовать в качестве шпажек. Как и для обычных бутербродов, для канапе понадобится хлеб. Он может быть белым или черным, но в любом случае его следует нарезать маленькими тонкими кусочками в виде треугольников, кружков, прямоугольников, ромбов или квадратиков. Кусочки хлеба с двух сторон обжарьте на сливочном или подсолнечном масле и разложите на большой тарелке. Если у вас нет времени и желания обжаривать хлеб, то слегка подсушите его на костре, в микроволновой печи или в духовке. Затем по приведенным в данной книге рецептам приготовьте начинку, которая сделает из кусочка хлеба настоящее канапе.

Прекрасным дополнением к первым и вторым блюдам, а также пикантным самостоятельным изделием станет и хрустящий хлеб с различными добавками (чесноком, специями, яйцом и др.).

Канапе с копченой рыбой

Ингредиенты:

8 ломтиков белого хлеба, 60 г сливочного масла, 1 луковица, 4 ломтика филе копченой рыбы, 1 чайная ложка лимонного сока, 4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Кусочки хлеба намажьте маслом. На четыре из них положите нарезанный кольцами лук и рыбу, сбрызнутую лимонным соком. Накройте канапе оставшимися кусочками хлеба и сколите шпажками. Поместите на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь, перед подачей на стол украсьте канапе веточками петрушки.

Канапе с яйцом и сардинами

Ингредиенты:

8 ломтиков белого хлеба, 60 г сливочного масла, 1/3 банки сардин в масле, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Яйцо сварите вкрутую, мелко нарежьте и смешайте с маслом. Каждый кусочек хлеба смажьте подготовленной смесью. На четыре куска хлеба положите сардины, накройте оставшимся хлебом и сколите шпажками. Прогрейте в микроволновке на максимальной мощности в течение 30 секунд. Готовые канапе украсьте зеленью.

Канапе со шпротами

Ингредиенты:

8 ломтиков белого хлеба, 1/2 банки шпрот, 1 банка майонеза, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 небольшой помидор, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Лук нарежьте тонкими кружочками так, чтобы они не распались. Помидор также нарежьте кружочками.

Чеснок натрите на мелкой терке и смешайте с майонезом, которым затем смажьте каждый кусочек хлеба.

Сверху положите лук, кружок помидора, шпротины и небольшие веточки укропа и петрушки. Накройте канапе ломтиками хлеба и сколите шпажками.

Канапе с огурцом и помидором

Ингредиенты:

8 ломтиков ржаного хлеба, 1 луковица, 1 огурец, 1 помидор, 1 банка майонеза, 2 столовые ложки готовой горчицы, зелень петрушки.

Способ приготовления

Лук, огурец и помидор нарежьте тонкими кружочками. Майонез смешайте с горчицей и намажьте полученную массу на хлеб. Сверху на каждый кусочек хлеба положите кружок огурца, помидора и лука, украсьте зеленью петрушки, накройте ломтиками хлеба и сколите готовые канапе шпажками.

Канапе с ветчиной

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 4 ломтика ветчины, 1 банка консервированного измельченного хрена, 2 столовые ложки майонеза, 1 помидор, зелень.

Способ приготовления

Помидор нарежьте кружочками, зелень измельчите. Хрен смешайте с майонезом и намажьте полученную массу на кусочки хлеба. Сверху положите ломтик ветчины, кружочек помидора, посыпьте канапе зеленью, накройте хлебом и сколите шпажками.

Канапе с баклажанами

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 2 баклажана, 1 банка майонеза, 1/2 стакана растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, укропа, базилик, кинза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте тонкими кружочками, посолите и обжарьте на растительном масле. Чеснок измельчите с помощью ножа или чесноковыжималки, зелень мелко порубите. Майонез смешайте с чесноком и зеленью, намажьте на кусочки хлеба, сверху положите кружочки баклажанов, все это накройте ломтиками хлеба и сколите шпажками.

Канапе с яйцом и сыром

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 4 ломтика сыра, 1/2 банки майонеза, 2 вареных яйца, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца мелко нарежьте, смешайте с майонезом, добавьте измельченную зелень, соль и все тщательно перемешайте. Полученную массу намажьте на кусочки хлеба, сверху положите ломтики сыра, накройте кусочками хлеба и сколите канапе шпажками.

Канапе с салатом

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 50 г сливочного масла,
1/4 часть маленького вилка белокочанной капусты, 4 столовые ложки консервированной кукурузы, 10 крабовых палочек, 1 яйцо, 1/2 банки майонеза, зелень.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте, крабовые палочки и сваренное вкрутую яйцо измельчите. Все компоненты смешайте, посолите, заправьте майонезом. Готовый салат выложите на обжаренные в масле кусочки хлеба, украсьте зеленью, накройте ломтиками хлеба и сколите шпажками. Если вам не хочется обжаривать хлеб, можете этого и не делать: канапе в любом случае будут вкусными и аппетитными.

Хрустящий хлеб

Ингредиенты:

6 ломтиков белого хлеба, 2 яйца, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Смешайте яйца со сливками и окуните в эту смесь кусочки хлеба. Прогретый противень смажьте маслом, выложите на него подготовленные кусочки хлеба и запеките их в горячей духовке. Переверните хлеб и подержите в духовке еще несколько минут.

Сладкий или соленый хрустящий хлеб

Ингредиенты:

6 ломтиков белого хлеба, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 4 чайные ложки сливочного масла, соль или сахар.

Способ приготовления

Яйца взбейте миксером и смешайте с молоком. В зависимости от того, какой хлеб вы хотите приготовить (соленый или сладкий), добавьте в смесь соль или сахар, смочите куски хлеба, поместите в смазанную маслом посуду и поставьте в горячую духовку. Переверните кусочки хлеба и прогрейте еще в течение нескольких минут.

Хрустящий хлеб «Арлет»

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 50 г твердого сыра, 4 чайные ложки сливочного масла, красный молотый перец.

Способ приготовления

Лук натрите на терке или мелко нарежьте. Хлеб смажьте маслом, посыпьте луком, тертым сыром, поперчите и запекайте в микроволновой печи или горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. После этого переверните кусочки хлеба и прогрейте еще несколько минут.

Хрустящий хлеб с чесноком

Ингредиенты:

4 ломтика черного хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока.

Способ приготовления

Чеснок натрите на терке, яйцо смешайте с молоком. Хлеб намажьте маслом, натрите чесноком и окуните в яично-молочную смесь. Выложите подготовленные куски хлеба в прогретую посуду и запеките в микроволновой печи или духовке сначала с одной стороны, а затем с другой.

Хрустящий хлеб с корицей

Ингредиенты:

8 тонких кусочков белого хлеба, 4 столовые ложки красного вина, 2 чайные ложки сахарной пудры, 2 яичных белка, 4 чайные ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Сахарную пудру смешайте с корицей и красным вином. Белки с помощью миксера взбейте в густую пену. Каждый кусочек хлеба намажьте маслом, обмакните сначала в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитые белки. Запеките хлеб в микроволновке или духовке с одной стороны, переверните и запеките со второй.

Хрустящий хлеб «Маркиза»

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 4 чайные ложки сливочного масла, 2 яйца, соль, зелень петрушки
и укропа.

Способ приготовления

Хлеб намажьте сливочным маслом. Яйца взбейте с солью и окуните в полученную смесь каждый ломтик. Подготовленный хлеб переложите в прогретую посуду и запеките в духовом шкафу с двух сторон.

Перед подачей на стол посыпьте хрустящий хлеб мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Сандвичи и гамбургеры

Сандвичи и гамбургеры – это бутерброды, заимствованные из ведущих стран Европы и Северной Америки. Данные изделия представляют собой начиненные различными продуктами булочки: в отличие от сандвичей, приготовляемых из готового хлеба и всевозможных масс и фаршей, гамбургеры готовят как из готовых продуктов, так и из полуфабрикатов (основу – из теста, а начинку – из фарша, мяса или колбасы).

Сандвич «Гранд»

Ингредиенты:

1 батон, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 1 плавленый сырок, 2 столовые ложки майонеза, 1 стакан очищенных грецких орехов, 4–5 зубчиков чеснока, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления

Пропустите через мясорубку грецкие орехи и чеснок. Полученную массу добавьте в растертый с майонезом плавленый сырок и тщательно перемешайте. Концы батона отрежьте, придав изделию форму прямоугольника, после чего разрежьте его вдоль на две части. Одну из них смажьте маслом, вторую – сырной массой.

Сложите половинки вместе, заверните в полиэтиленовый пакет и поместите на несколько часов в прохладное место. Перед подачей на стол нарежьте батон на тонкие ломтики и украсьте каждый из них измельченной зеленью.

Американские сандвичи

Ингредиенты:

4 ломтика белого хлеба, 1/2 жареного цыпленка без костей, 3–4 салатных листа, 1 столовая ложка майонеза, 2–3 помидора, 1 ломтик ветчины, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 редиса, 1 огурец, 2 веточки петрушки.

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом, на один из кусочков положите лист салата и нанесите на него небольшое количество майонеза. Сверху положите несколько ломтиков помидора и слегка поджаренный кусочек ветчины. Филе цыпленка разделите на маленькие кусочки, смажьте их майонезом, положите на ветчину и закройте листом салата.

На получившийся бутерброд положите второй ломтик хлеба, все это сколите металлической шпажкой, украсьте кружочками редиса, нарезанным огурцом, дольками помидора и измельченной зеленью петрушки, можно воспользоваться и целыми веточками.

Сандвичи «Простота»

Ингредиенты:

4 булочки продолговатой формы, 100 г вареной колбасы, 1 стручок болгарского перца, 1/2 банки майонеза, пучок зеленого лука, листья салата.

Способ приготовления

Перец нарежьте тонкими колечками, а зеленый лук мелко нашинкуйте. Каждую булочку разрежьте на две равные части, одну половинку намажьте майонезом, выложите на него листики салата, тонкие ломтики колбасы, кольца перца и зеленый лук. Сверху придавите получившийся бутерброд второй половинкой булочки.

Сандвичи с тунцом

Ингредиенты:

8 ломтиков хлеба, 50 г оливок, 1 банка консервированного тунца, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок листьев салата, 1 пучок петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срежьте корочку. Репчатый лук, петрушку и оливки мелко порубите, смешайте с измельченным тунцом и майонезом, приправьте перцем и солью. Получившуюся пасту намажьте на четыре ломтика хлеба. На оставшийся хлеб нанесите тонким слоем майонез и накройте этими ломтиками ранее намазанные куски хлеба, слегка сдавив края.

Готовые сандвичи плотно оберните пленкой и для лучшей пропитки поставьте на 40–50 минут в холодильник. Перед подачей к столу освободите сандвичи от пленки, разрежьте по диагонали на равные треугольники, украсьте свежей зеленью петрушки и листьями салата.

Сандвичи с семгой и сыром

Ингредиенты:

4 ломтика хлеба, 100 г филе анчоусов, 400 г семги, 4 столовые ложки творога, 4 ломтика сыра, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, 4 листа салата, 2 луковицы, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Измельченное филе анчоусов смешайте с творогом, лимонным соком и сметаной, посолите, поперчите. Положите кусок хлеба на полиэтиленовую пленку, на него – ломтики семги, затем сыра, сверху – рыбную пасту, нарезанные листья салата и нашинкованный кольцами лук. Сделайте это таким образом, чтобы остался незаполненным узкий край куска хлеба. Рукой осторожно придавите начинку к хлебу и с помощью пленки сверните бутерброд в рулетик. Готовый сандвич плотно оберните полиэтиленом и поместите на 2–3 часа в холодильник.

Сандвичи с творогом и пряностями

Ингредиенты:

6 свежих булочек небольшого размера, 60 г сливочного масла, 1/3 стакана сметаны, 2 столовые ложки творога, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка острой паприки, тмин, зеленый лук, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог разомните деревянной ложкой, смешайте с маслом и сметаной, добавьте измельченный лук, тмин, горчицу, паприку и соль. Половинки булочек намажьте полученной пастой, посыпьте измельченной зеленью петрушки или укропа и сложите вместе, придав сандвичу вид целой булочки.

Сандвичи с сыром и творогом

Ингредиенты:

4 булочки продолговатой формы, 2/3 стакана тертого сыра, 1/2 пачки творога, 2 ломтика ветчины, 1/2 яблока, 1/2 стручка зеленого перца, 2–3 столовые ложки сушеной зелени, молотый красный перец.

Способ приготовления

Натертый на мелкой терке сыр, нарезанные кубиками перец, яблоко и ветчину смешайте с творогом, приправьте полученную массу красным молотым перцем, сушеной зеленью и все тщательно перемешайте. Булочки немного надрежьте с одного конца, удалите острым ножом мякиш и наполните приготовленной смесью. Посыпьте сверху остатками сыра и поставьте на 5–10 минут в микроволновую печь или слегка нагретую духовку.

Сандвичи с лососем и сыром

Ингредиенты:

100 г хлеба, 1 банка лососины, 100 г филе анчоусов, 4 столовые ложки нежирного творога, 1 столовая ложка сметаны, 50 г неострого сыра, 4 листа салата, 2 луковицы, 1 яблоко, 1 чайная ложка лимонного сока, зелень укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе анчоусов, творог, лимонный сок и сметану смешайте, посолите и поперчите. На полиэтиленовую пленку положите тонкий и широкий ломоть хлеба, смажьте его приготовленной рыбной пастой, сверху выложите лососину, натертый на крупной терке сыр, мелко нарезанные листья салата, лук, нашинкованное или протертое яблоко.

Начинку осторожно придавите к хлебу, с помощью пленки сверните изделие в рулет и поместите его на 3 часа в прохладное место. Перед подачей на стол сандвич-рулет нарежьте тонкими ломтиками и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Сандвичи с сосисками или колбасой

Ингредиенты:

3–4 булочки, 3–4 сосиски или ломтика колбасы, 2 ломтика сыра, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки майонеза, 3–4 столовые ложки острого томатного соуса или кетчупа, 2 чайные ложки горчицы, 1 луковица или пучок зеленого лука, 3–4 веточки петрушки.

Способ приготовления

Булочки разрежьте пополам, но не до конца, положите их в небольшую кастрюлю, слегка сбрызните водой и поставьте на 2–3 минуты в разогретую духовку. Лук мелко нарежьте, сосиски или колбасу обжарьте на сливочном масле. В каждую подогретую булочку положите сосиску или ломтик колбасы, полейте начинку майонезом, кетчупом и горчицей, посыпьте луком и украсьте веточкой петрушки.

Португальские сандвичи

Ингредиенты:

8 ломтиков белого хлеба, 4 ломтика сыра, 2 луковицы, 4 крупных стручка болгарского перца, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка томатного кетчупа, 1/2 столовой ложки красного молотого перца, щепотка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и сладкий перец нарежьте колечками и тушите в растительном масле до мягкости. Из сока лимона, кетчупа, сахара, соли, перца приготовьте маринад и оставьте в нем на ночь подготовленные лук и перец. Ломтики белого хлеба слегка обжарьте, за 10–15 минут до подачи к столу положите на них маринованные лук и перец, ломтики твердого сыра и оставшийся хлеб. Готовые сандвичи поместите в духовку и запеките.

Сандвичи со шницелем из индейки

Ингредиенты:

8 ломтиков белого хлеба, 2 шницеля из индейки, 3 помидора средних размеров, 350 г острого сыра, зелень петрушки, 4 веточки базилика.

Способ приготовления

Вымойте шницели, слегка обсушите их салфеткой, разрежьте вдоль на небольшие кусочки и выложите на тонко нарезанные ломтики хлеба. Сверху поместите кружочки помидоров, тоненькие ломтики сыра и измельченную зелень петрушки. Прикройте все это сверху кусочками хлеба, поместите приготовленные сандвичи на противень и выпекайте в духовке или микроволновой печи до тех пор, пока не расплавится сыр.

Сандвичи с мясом и сыром

Ингредиенты:

1 батон или 6 сдобных булочек, 200 г нежирной свинины, 2 помидора среднего размера, 150 г сыра, 1/2 пучка базилика.

Способ приготовления

Батон или булочки нарежьте небольшими кусочками, свинину нарежьте на тонкие ломтики и обжарьте с обеих сторон. Готовое мясо положите на кусочки батона, сверху поместите

кружочки помидоров, натертый на крупной терке сыр, все это посыпьте зеленью базилика. Полученные сандвичи можно подогреть в духовке или микроволновой печи.

Французские сандвичи

Ингредиенты:

1 французский батон, 8 небольших свиных шницелей (весом по 80–100 г), 1 столовая ложка топленого или растительного масла, 2 лимона, 1/2 стакана сухого белого вина, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свиные шницели поперчите, обжарьте с одной стороны в кипящем топленом масле, перевернув, посолите, полейте соком лимона и обжарьте с другой стороны. Выделившийся при жарке жир разбавьте лимонным соком и вином, доведите до кипения и приправьте по вкусу перцем и солью. Тонкие ломтики батона обжарьте в полученном соусе, выложите на них шницели и запеките сандвичи в духовке. Подайте к столу, украсив листиками мяты, базилика или петрушки.

Гамбургеры «Гуд бай, Америка»

Ингредиенты:

100 г бисквитного теста, 4 чайные ложки муки или панировочных сухарей, 400 г говяжьего фарша, 1 луковица, 50 г шампиньонов, 4 чайные ложки сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, соль, красный молотый перец, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Фарш посолите, поперчите, смешайте с поджаренным репчатым луком, разделите на части и сформуйте в котлеты. На сильном огне в глубокой сковороде растопите сливочное масло, выложите в него котлеты и обжарьте их с двух сторон.

Бисквитное тесто посыпьте мукой или панировочными сухарями, разделите на восемь равных частей и раскатайте каждую в небольшую лепешку. Намажьте полученные лепешки горчицей, положите сверху котлету, нарезанные кусочками шампиньоны, мелко нарубленную петрушку, накройте второй лепешкой теста и поместите гамбургеры на 5–7 минут в микроволновую печь или разогретую до 200° С духовку.

Гамбургеры по-европейски (первый вариант)

Ингредиенты:

100 г бисквитного теста, 3 чайные ложки муки или панировочных сухарей, 400 г говяжьего фарша, 50 г шампиньонов, 60 г твердого сыра, 4 столовые ложки белого вина, 4 чайные ложки кетчупа, 1 луковица, красный молотый перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Лук очистите от шелухи, мелко нарежьте или натрите на терке. Зеленые листья и побеги петрушки измельчите, грибы нарежьте ломтиками. Говяжий фарш смешайте с луком, грибами и зеленью, посолите, поперчите и разделите полученную массу на четыре части. Из каждой сформируйте котлеты, залейте их вином и поставьте на 45–50 минут в холодильник.

Готовое бисквитное тесто, посыпанное мукой или панировочными сухарями, разделите на восемь частей и раскатайте в лепешки. На четыре из них положите котлеты, полейте оставшимся вином, накройте сверху оставшимися лепешками и поместите на несколько минут в микроволновую печь или разогретую до 200° С духовку.

Готовые гамбургеры посыпьте натертым на крупной терке сыром и прогрейте еще 2 минуты. Перед подачей на стол полейте изделия кетчупом.

Гамбургеры по-европейски (второй вариант)

Ингредиенты:

100 г бисквитного теста, 3 чайные ложки панировочных

сухарей, 300 г вареной колбасы, 1 луковица, 50 г твердого сыра, 2 чайные ложки кетчупа, 1 чайная ложка горчицы, соль, красный молотый перец по вкусу, зелень петрушки.

Способ приготовления

Сыр натрите на крупной терке. Колбасу пропустите через мясорубку вместе с луком, посолите, поперчите, сформуйте из получившейся массы небольшие котлетки и оставьте их на некоторое время в прохладном месте. Готовое бисквитное тесто посыпьте панировочными сухарями, разделите на восемь равных частей и раскатайте каждую из них в тонкую лепешку (по две на один гамбургер).

Четыре лепешки смажьте горчицей, выложите сверху колбасные котлетки, прикройте их оставшимися лепешками и посыпьте тертым сыром. Приготовленные таким образом гамбургеры поместите в микроволновую печь или горячую духовку и выпекайте в течение 10–15 минут. Готовые изделия полейте кетчупом.

Пицца

В настоящее время пицца, родиной которой является Италия, получила широкое распространение во многих странах мира. Это изделие представляет собой поджаристую лепешку из дрожжевого теста с начинкой из грибов, помидоров, сосисок, колбасы, маслин, сладкого перца и других продуктов.

Обычно пиццу готовят из дрожжевого теста, но иногда его заменяют хлебом или макаронами. Характерной особенностью изделий данного вида является использование в процессе приготовления растительного масла (подсолнечного или оливкового), сыра, оливок, различных специй, а также томатов и соусов из них. Выбор начинки для пиццы зависит от вкуса и фантазии каждого кулинара.

Пицца с грибами

Ингредиенты:

Для теста: 31/2 стакана муки, 40 г дрожжей,

11/4 стакана молока, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1/4 чайной ложки соли.

Для начинки: 8–10 помидоров, 30 г шампиньонов, 30 г острого сыра, 60 г мягкого сыра, 1 луковица, 4 столовые ложки оливкового масла, тимьян, базилик, душица, молотый черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовьте опару, для чего в слегка подогретом молоке разведите измельченные дрожжи, добавьте небольшое количество муки, сахар, все тщательно перемешайте и поставьте в теплое место. Оставшуюся муку смешайте с солью и просейте на стол, в центре полученного холмика сделайте углубление, введите в него взбитые яйца, мелко наструганное сливочное масло и готовую опару. Замесите некрутое тесто, накройте его чистым полотенцем и оставьте в теплом месте для подхода.

Выброженное тесто раскатайте в пласт и выложите в смазанную маслом форму. Помидоры обдайте кипятком и снимите с них кожицу. Часть томатов нарежьте кубиками, а оставшиеся – кружочками, мягкий сыр протрите на терке, а

острый нарежьте ножом, зелень измельчите, шампиньоны нарежьте ломтиками, а лук – кольцами.

Подготовленные продукты уложите на тесто в следующей последовательности: помидоры, лук, грибы, зелень, тертый сыр, слой острого сыра. Посыпьте пиццу пряностями, сбрызните оливковым маслом и поместите на 20–25 минут в разогретую до 200° С духовку.

Пицца «Аппетитная»

Ингредиенты:

Для теста: 11/2 стакана муки, 12 г дрожжей,

1/2 стакана молока или воды, 6 столовых ложек оливкового или подсолнечного масла, 1 яйцо,

1/4 чайной ложки соли.

Для начинки: 10 шпротин, 1 луковица, 3 помидора, 60 г сыра, 4 столовые ложки оливкового масла.

Способ приготовления

Дрожжи распустите в теплом молоке или воде, смешайте с мукой, яйцом, солью, половиной предусмотренного в рецепте растительного масла и замесите некрутое тесто. Накройте его чистой салфеткой и поставьте в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатайте в пласт и поместите в форму.

Мелко нарезанный лук обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Помидоры ошпарьте кипящей водой, снимите с них кожицу и нарежьте кружочками. На крупной терке натрите сыр.

Подготовленные продукты выложите на тесто в следующей последовательности: лук, помидоры, сыр, а сверху поместите шпротины. Все это полейте оливковым маслом и поставьте форму с пиццей в разогретую духовку. Выпекайте в течение 20–25 минут при температуре 200° С до золотистой корочки.

Пицца «Осенняя»

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, 15 г дрожжей,

1/2 стакана молока или воды, 3 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1/3 чайной ложки соли.

Для начинки: 10 небольших помидоров, 80 г мягкого сыра, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 1 веточка базилика, молотый черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Смешанную с солью муку просейте на стол, в центре холмика сделайте углубление, вбейте в него яйцо и введите разведенные в теплом молоке или воде дрожжи. Замесите некрутое тесто, практически в конце замеса добавьте растительное масло. Накройте тесто чистым полотенцем и поставьте в теплое место для подъема, за время которого дважды произведите обминку. Готовое тесто раскатайте в пласт и переложите в смазанную маслом форму.

Приготовьте начинку: освобожденные от кожицы помидоры и сыр нарежьте небольшими кусочками, чеснок измельчите, смешайте с томатной пастой и оливковым маслом, посолите, поперчите. Нанесите чесночно-томатную пасту на тесто, сверху уложите помидоры и сыр. Форму с пиццей поместите в разогретую духовку и выпекайте в течение 20–25 минут при температуре 200° С. Готовую пиццу украсьте листочками базилика, для этих же целей можно воспользоваться веточками петрушки или укропа.

Пицца «Знойный юг»

Ингредиенты:

Для теста: 11/2 стакана муки, 12 г дрожжей,

1/2 стакана молока или воды, 3 столовые ложки подсолнечного масла, 1 яйцо, 1/4 чайной ложки соли.

Для начинки: 80 г шампиньонов, 60 г мягкого сыра, 6–8 черных и зеленых оливок без косточек, 100 г копченого окорока, 1 стакан протертых помидоров, 2 столовые ложки оливкового масла, молотый перец, душица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплом молоке или воде и смешайте с мукой, в полученную массу введите яйцо, соль, масло и замесите тесто однородной консистенции. Накройте его чистой салфеткой и поместите в теплое место. Готовое тесто выложите на посыпанный мукой стол, раскатайте в пласт и переложите на смазанный маслом противень.

Подготовьте начинку: сыр протрите на крупной терке, оливки, копченый окорок и грибы нарежьте небольшими кусочками. Протертые помидоры посолите и распределите по тесту, выложите сверху кусочки копченого окорока, грибы, оливки и посыпьте все это молотым перцем и душицей. Сбрызните пиццу оливковым маслом и поместите на 20 минут в разогретую до 200° С духовку.

Пицца «Ароматная»

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 60 г острого сыра, 20 г шампиньонов, 1 стручок красного перца, 1 стакан измельченных помидоров, 100 г копченой колбасы, 3 столовые ложки оливкового масла, зелень петрушки, молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку смешайте с разведенными в теплом молоке дрожжами, яйцом, солью и сливочным маслом. Замесите тесто, накройте его чистым полотенцем и поставьте в теплое место подходить. Выброженное тесто раскатайте в пласт и аккуратно переложите в промасленную форму.

Помидоры и перец вымойте и нарежьте кубиками, зелень измельчите острым ножом, сыр натрите на крупной терке, а шампиньоны, колбасу и сыр нарежьте ломтиками. Выложите начинку на тесто в следующей последовательности: грибы, помидоры, перец, копченая колбаса, не забывая при этом солить каждый слой. Сверху посыпьте пиццу тертым сыром, молотым перцем и зеленью петрушки, сбрызните оливковым маслом и поместите на 20 минут в разогретую до 200° С духовку.

Пицца «Южная»

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 2 стручка сладкого перца, 5 помидоров, 60 г мягкого неострого сыра, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки и кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку с солью просейте в миску, сделайте в середине холмика углубление, введите в него яйцо, разведенные в теплой воде дрожжи, масло и замесите тесто. Накройте его салфеткой и оставьте для подъема в теплом месте. Готовое тесто раскатайте в пласт, осторожно переложите в промасленную форму и займитесь приготовлением начинки: вымытый и освобожденный от семян перец нарежьте кольцами, помидоры – тонкими кружочками, зелень и чеснок мелко порубите, сыр натрите на мелкой терке. Приготовленную начинку выложите слоями на тесто: сначала положите перец, затем помидоры и чеснок, все посолите, посыпьте тертым сыром и поместите пиццу в духовку. Выпекайте в течение 20–25 минут при температуре 200° С. Готовую пиццу посыпьте измельченной зеленью.

Пицца «Итальянская»

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, 15 г дрожжей,

1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/3 чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г копченой колбасы, 200 г шпика, 4 помидора, 2 луковицы, 60 г острого сыра, 1 столовая ложка майонеза, зелень петрушки, розмарина, базилика и сельдерея.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в теплом молоке, смешайте с мукой, яйцом, солью и сливочным маслом и замесите тесто. Накройте его чистой салфеткой, поставьте в теплое место для подъема, за время которого 2–3 раза произведите обминку. Готовое тесто

раскатайте в пласт и переложите в смазанную маслом форму.

Помидоры и лук нарежьте кружочками, а колбасу и шпик – кубиками, сыр натрите на крупной терке, а зелень измельчите острым ножом. Тесто смажьте майонезом, сверху положите слоями начинку, посыпьте тертым сыром и поместите на 20–25 минут в разогретую до 200° С духовку. Готовую пиццу посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Пицца «Пикантная»

Ингредиенты:

Для теста: 2 1/2 стакана муки, 15 г дрожжей,

2/3 стакана молока, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 40 г маринованных или соленых грибов, 1 банка печени трески, 1 яйцо, 60 г острого сыра, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки оливкового или подсолнечного масла, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, молока, яйца, масла и соли замесите дрожжевое тесто. Накройте его чистой салфеткой и оставьте в теплом месте для подъема, за время которого 2–3 раза произведите обминку. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 0,3–0,5 см и переложите его на прямоугольный противень.

Приготовьте начинку: сваренное вкрутую яйцо измельчите, грибы нарежьте соломкой, зелень порубите, сыр натрите на крупной терке. Смажьте тесто майонезом и томатной пастой, сверху слоями выложите начинку, посыпьте пиццу тертым сыром и поместите на 15–20 минут в нежаркую микроволновую печь или разогретую до 200° С духовку. Готовую пиццу украсьте зеленью.

Пицца «Картофельная»

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, 12 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 45 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 4 столовые ложки картофельного пюре, 4

помидора, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 60 г мягкого сыра, 2 столовые ложки оливкового или подсолнечного масла, соль, перец по вкусу, зелень укропа, петрушки, базилика.

Способ приготовления

Муку смешайте с солью и просейте через сито, дрожжи разведите в теплой воде и введите в муку, добавьте яйцо, сливочное масло и замесите дрожжевое тесто. Накройте его чистой салфеткой и оставьте в теплом месте для подхода. Готовое тесто раскатайте в лепешку и переложите в смазанную маслом форму.

Приготовьте начинку: помидоры нарежьте тонкими кружочками, лук – колечками, чеснок и зелень мелко порубите, а сыр натрите на крупной терке. На подготовленную лепешку выложите картофельное пюре, помидоры, чеснок, лук, посолите, поперчите, сбрызните растительным маслом, посыпьте сыром и поставьте выпекать в разогретую духовку или микроволновую печь. Готовую пиццу посыпьте измельченной зеленью петрушки, укропа и базилика.

Пицца с маринованными грибами и колбасой

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 40 г маринованных грибов, 150 г сырокопченой колбасы или сосисок, 4 помидора, 2 стручка болгарского перца, 60 г твердого сыра, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки оливкового или подсолнечного масла, зелень петрушки и базилика, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Разведите в теплом молоке дрожжи, муку смешайте с солью и просейте через сито. Сделайте в центре полученного холмика углубление, введите в него взбитое яйцо, молочно-дрожжевую смесь, сливочное масло и замесите тесто однородной консистенции. Накройте его полотенцем и оставьте в теплом

месте подходить.

Готовое тесто раскатайте в лепешку и переложите в смазанную маслом форму. Смажьте лепешку майонезом, сверху слоями выложите начинку из нарезанного кольцами перца, ломтиков помидоров, измельченных маринованных грибов, зеленого горошка и нарезанной кубиками колбасы, не забыв при этом посолить и поперчить каждый слой. Посыпьте пиццу тертым сыром, полейте маслом и поместите форму с изделием в разогретую духовку. Выпекайте в течение 20 минут до готовности. Готовую пиццу украсьте измельченной зеленью петрушки и базилика.

Пицца «Миланская»

Ингредиенты:

Для теста: 2 1/2 стакана муки, 15 г дрожжей,

2/3 стакана воды, 45 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли, 1/4 чайной ложки тмина.

Для начинки: 2 помидора, 1 луковица, 80 г мягкого сыра, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки оливкового масла, зелень петрушки, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Муку просейте в миску, сделайте в центре холмика небольшое углубление и введите в него яйцо, разведенные теплой водой дрожжи, соль, тмин и замесите некрутое тесто. Оставьте его в теплом месте подходить, за это время дважды произведите обминку.

Готовое тесто раскатайте в лепешку толщиной 0,3 см и выложите ее на промасленный противень. Смажьте поверхность теста майонезом, сверху выложите нарезанные кружочками помидоры, кольца лука, нарезанный кубиками сыр, все это посолите, поперчите, посыпьте рубленой зеленью и полейте оливковым маслом. Противень с пиццей поместите в разогретый духовой шкаф или микроволновую печь и выпекайте до готовности.

Пицца «Объедение»

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана воды, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 4 помидора, 2 луковицы, 80 г сыра, 200 г копченого окорока, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и базилика, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, молока, яйца, соли и масла замесите дрожжевое тесто, накройте его салфеткой и поставьте в теплое место для подхода, за время которого 2–3 раза произведите обминку. Готовое тесто раскатайте в пласт и выложите в смазанную маслом форму.

Приготовьте начинку, для чего помидоры обдайте кипятком, освободите от кожицы и нарежьте дольками, лук нарежьте кольцами, а копченый окорок – кусочками, зелень измельчите острым ножом. Нанесите на тесто слой майонеза, сверху распределите дольки помидора и кольца лука. Кусочки окорока разложите в шахматном порядке, посолите, поперчите, сбрызните маслом и посыпьте сыром.

Форму с пиццей поместите в разогретую духовку и выпекайте в течение 20 минут при температуре 200° С. Готовое изделие посыпьте рубленой зеленью.

Пицца с сардельками и зеленым горошком

Ингредиенты:

Для теста: 1 1/2 стакана муки, 12 г дрожжей,

1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 3 столовые ложки майонеза, 3 сардельки, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 помидора, 1 сладкий болгарский перец, зелень сельдерея, 60 г твердого сыра, 3 столовые ложки маринованных грибов, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, молока, яйца, масла и соли замесите дрожжевое тесто. Накройте его чистой салфеткой и поставьте в теплое место для брожения. Готовое тесто раскатайте в круглый пласт толщиной 0,5 см и выложите его на смазанный маслом противень.

Приготовьте начинку: сладкий перец нарежьте кольцами, помидоры – ломтиками, сардельки и грибы – кубиками, сыр натрите на крупной терке, зелень сельдерея измельчите острым ножом, горошек откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Подготовленные продукты выложите на смазанную майонезом лепешку из теста, не забывая солить каждый слой, сверху посыпьте тертым сыром и зеленью. Поместите противень с пиццей в разогретую до 200° С духовку и выпекайте в течение 20 минут.

Пицца с овощами

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 40 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 2 красных болгарских сладких перца, 3 помидора, 50 г твердого сыра, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки и кинзы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовьте тесто, как это указано в предыдущем рецепте, и поставьте его в теплое место подходить. Приготовьте начинку: перец вымойте, удалите семена и нарежьте кольцами. Помидоры вымойте и нарежьте кружочками. Зелень мелко порубите. Чеснок очистите и измельчите с помощью чесноковыжималки.

Подошедшее тесто раскатайте в лепешку, смажьте растительным маслом и выложите на него кусочки перца, помидоров, чеснок, посолите, посыпьте натертым сыром и запеките в духовке в течение 15–20 минут. Готовую пиццу посыпьте измельченной зеленью.

Холодные закуски

О кулинарных способностях хозяйки судят не только по традиционным блюдам вроде супа, борща или дежурных котлет. Помимо них, хорошая хозяйка должна уметь готовить холодные закуски, без которых не обходится ни один стол. Возможности современной холодильной техники позволяют приготовить оригинальные, аппетитные, красиво оформленные холодные блюда, которые могут стать гвоздем любого застолья и надолго запомнятся вашим гостям.

Холодные закуски обычно делят на две группы:

1) готовые копченые, соленые и маринованные изделия;

2) блюда, приготовленные при помощи термической обработки и состоящие из нескольких предварительно охлажденных продуктов (различные салаты, заливные, студни, холодцы).

Отличаются ли холодные блюда от закусок? Например, если винегрет подают перед обедом, то это будет закуской, а если за завтраком, то он служит самостоятельным холодным блюдом. Поэтому деление на холодные блюда и закуски весьма условно, и особой разницы между ними не существует.

Вкус холодных закусок можно изменить благодаря дополнениям в виде пряностей, специй, горчицы, хрена, майонеза, соусов и т. д. Применение этих ингредиентов, а также других добавок должно быть дифференцированным, поскольку в одних закусках они улучшают вкусовые качества, а в других наоборот. Например, натертый хрен с уксусом удачно сочетается со свежей заливной рыбой, но неприемлем для закуски из соленой рыбы.

Нарядный и привлекательный вид холодным закускам придают украшения из свежих овощей, маринованных фруктов, ягод, а также листья салата, петрушки, сельдерея, укропа, перья зеленого лука. Для оформления используют красиво нарезанные ломтики яблок, огурцов, моркови, помидоров, стручкового перца, дольки вареных яиц, зеленый горошек, фасоль, маслины (оливки), чернослив.

Для украшения холодных блюд можно использовать также заливные консервированные и вареные овощи (кроме свеклы). Их можно нарезать кружочками, кубиками, соломкой, брусочками, звездочками, любыми геометрическими фигурками, уложить в маленькие металлические формочки или пластмассовые стаканчики и аккуратно, рядками в один слой, сочетая по цвету, залить желе и поставить в холодильник.

Заливные блюда, студни, холодцы, желе и рулеты

Есть великое множество рецептов холодных закусок, приготовляемых из самых разнообразных продуктов. Можно, например, сделать заливные блюда из мяса, птицы и рыбы, а можно воспользоваться этими и рядом других продуктов для приготовления студней, холодцов, желе и рулетов. Все эти блюда требуют предварительного охлаждения, поэтому готовить их следует за несколько часов до подачи на стол.

Холодные закуски из мяса и птицы

К холодным закускам, приготовленным из мяса и птицы, относятся всевозможные виды мясной гастрономии (ветчина, колбаса, корейка, грудинка), вареные и жареные мясные продукты, заливное мясо, паштеты, студни.

Большинство холодных мясных блюд заливают желе, которое следует приготовить заранее. Есть несколько способов приготовления желе.

Желе мясное с желатином для заливных мясных блюд

Ингредиенты:

1,5 кг костей, 0,5 кг мяса, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 30 г желатина, 20 мл столового уксуса, 7–10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовьте бульон из костей и мяса и процедите его. Добавьте часть поджаренных кореньев и лук, доведите до кипения, удалите пену, снимите жир, плотно закройте кастрюлю и варите на слабом огне не менее часа. За 30 минут до окончания варки добавьте уксус, специи, соль, оставшиеся коренья. После того как они разварятся, снимите бульон с огня и дайте настояться, удалите остатки жира и процедите через несколько слоев марли. Замочите в кипяченой холодной воде желатин на

30–40 минут, введите его в нагретый до 70–80° С бульон, беспрерывно помешивая до полного растворения. Кипятить не обязательно. После этого снова процедите и охладите. Желе готово. Им можно пользоваться для заливки любых мясных закусок.

Желе мясное для заливки готовых блюд

Ингредиенты:

2 телячьи ножки, ножки и крылышки птицы, 2–3 телячьи почки с жиром, 2 моркови, 2 луковицы, 1 звездочка гвоздики, 1 л готового мясного бульона, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, 3 яичных белка, соль.

Способ приготовления

Разделайте ножки, вымочите почки и тщательно вымойте крылышки и ножки птицы. Положите все в кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на сильный огонь. После закипания огонь убавьте, снимите пену и при слабом кипении варите до загустения. Готовые продукты выньте шумовкой, измельчите, снова опустите в бульон, добавьте нарезанные морковь и лук и продолжайте варить на медленном огне, пока овощи не разварятся. Перед окончанием варки добавьте зелень, специи, взбитые сырые белки, тщательно размешайте, снимите жир, процедите, охладите. Таким бульоном можно желировать любые мясные блюда.

Заливной мусс из дичи

Ингредиенты:

1 тушка глухаря, 2 столовые ложки желатина, 2 стакана бульона, 2 стакана сливок, 1 столовая ложка мускатного ореха, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенного, выпотрошенного и промытого глухаря сварите

до полной готовности, отделите мясо от костей, снимите кожу и дважды пропустите через мясорубку. Распущенный в воде желатин смешайте с бульоном. Половиной полученной смеси залейте приготовленный фарш. Тщательно вымешайте, добавьте тертый мускатный орех и взбитые сливки. Полученную массу выложите в специальную форму, облитую изнутри оставшимся желе. Поставьте в холодильник, чтобы мусс окреп.

Перед подачей на стол форму с муссом на несколько секунд опустите в горячую воду, затем переверните на тарелку и снимите форму. Украсьте блюдо венком из нарезанного полосками зеленого салата.

Мусс из куриного паштета в желе

Ингредиенты:

300 г куриного паштета, 2 яйца, 4 чайные ложки желатина, 11/2 стакана овощного отвара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриный паштет разотрите с желтками. Желатин замочите в холодном овощном отваре, после чего залейте горячим овощным отваром, размешайте, чтобы он полностью растворился, и остудите. Влейте в паштет половину растворенного желатина, размешайте и осторожно введите взбитые белки.

Выложите полученную массу в небольшую круглую кастрюлю, на дно которой предварительно поместите фольгу или пергаментную бумагу. Затем примерно на 1 час поставьте массу в холодильник, чтобы паштет хорошенько застыл. Как только масса полностью застынет, выньте ее из кастрюли вместе с фольгой и обрежьте по краям. После этого, не вынимая из фольги или бумаги, вновь поместите массу в холодильник.

Оставшийся желатин введите в отвар, налейте в кастрюлю шире первой на 1,5 см и тоже поставьте в холодильник, чтобы масса застыла. Когда желе застынет, выложите на него паштетную массу, а в образовавшееся вокруг паштета пространство залейте отвар с желатином, после чего паштет вновь поставьте в холодильник.

Перед тем как подавать блюдо на стол, осторожно выньте мусс из формы, нарежьте на порции, украсьте ломтиками лимона, зеленым салатом и другими овощами. Обрезанное по краям желе

подогрейте на пару и при помощи кондитерского шприца оформите готовое блюдо различными узорами.

Мусс из курицы

Ингредиенты:

1 тушка крупной курицы, 2 стакана сливок, 1 луковица, 150 г сухого белого вина, 2 столовые ложки желатина, соль, перец.

Для соуса: 1 банка майонеза, 2 столовые ложки сахара, 3 соленых огурца, 1 столовая ложка зелени петрушки, 1 столовая ложка зеленого рубленого лука.

Способ приготовления

Подготовленную курицу положите в кастрюлю, залейте водой, добавьте лук, перец и варите до полной готовности. Выньте курицу из бульона, остудите, аккуратно снимите кожу, мясо отделите от костей и пропустите через мясорубку. Посолите, поперчите, добавьте вино и перемешайте. Разведите желатин в бульоне и влейте в фарш. Все хорошо вымешайте, добавьте взбитые сливки, осторожно перемешайте, положите в форму, облитую холодной водой, и остудите в холодильнике. Перед подачей на стол форму на несколько секунд опустите в горячую воду, затем переверните на тарелку, снимите форму и густо полейте блюдо соусом, приготовленным следующим способом: майонез вылейте в миску и разотрите с сахаром, добавьте мелко нарезанные огурцы, рубленую зелень и лук. Все тщательно перемешайте и полейте мусс. Оставшийся соус можете подать к столу в соуснике.

Суфле из кур с зеленью

Ингредиенты:

300 г куриного мяса, 1 яичный белок, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 столовые ложки красного вина, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 пучок укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Пропустите через мясорубку мякоть курицы, протрите фарш через сито, добавьте вино, размягченное сливочное масло, молоко. Полученную массу поставьте в холодильник на 40 минут, после чего хорошо взбейте. Яичный белок охладите и взбейте до образования пены, перемешайте с фаршем. Все посолите и поперчите.

Порционную форму смажьте сливочным маслом, обсыпьте панировочными сухарями и заполните приготовленным фаршем. В широкую кастрюлю налейте немного воды, опустите туда форму и доведите суфле до готовности на пару. Готовое суфле выложите на тарелку, сверху посыпьте мелко нарубленной зеленью укропа.

Рубец в горчичном соусе

Ингредиенты:

1 кг сырого рубца, 2 головки репчатого лука, 200 мл горчичного соуса, перец, 3 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рубец обработайте (натрите крупной солью, тщательно вымойте, очистите, обрежьте края) и замочите на 2–3 часа в холодной воде. Крупными кусками или целиком положите в широкую кастрюлю, залейте холодной водой. Быстро доведите до кипения и варите на медленном огне 3–4 часа. За 20–30 минут до готовности посолите.

Выньте рубец шумовкой, положите на наклонную доску или откиньте на дуршлаг, дав возможность стечь воде. Нарежьте на крупные куски, посыпьте перцем, мелко нарезанным или растертым чесноком, сверните в рулет, перевяжите ниткой и поварите еще 1–1,5 часа.

Готовый рулет охладите, не вынимая из бульона, затем положите под пресс (между двумя досками или плоскими тарелками) и поместите в прохладное место. Перед подачей на стол снимите нитки, нарежьте рулет в виде лапши, уложите горкой на блюдо и посыпьте сверху нашинкованным луком и зеленью.

Грудинка заливная свиная

Ингредиенты:

500 г свинины (грудинки без костей), 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 100 г желе, 1 свежий помидор, 1 свежий огурец, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо вымойте, очистите от пленки, жира, удалите остатки воды (дайте ей стечь или промокните салфеткой), обмакните в сырое яйцо, посолите, добавьте перец на кончике ножа. Сначала слегка обжарьте подготовленное мясо на сливочном масле, затем примерно 40–50 минут потомите в духовке. Готовое мясо охладите, нарежьте на кусочки и выложите на широкое плоское блюдо. Сверху поместите нарезанные кружочками помидор и огурец, залейте майонезом, смешанным с желе.

Телятина заливная (первый способ)

Ингредиенты:

500 г телятины, 2–3 зубчика чеснока, 10–15 г желатина, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо отделите от костей и сварите в кипящей воде (продолжительность варки 3–4 часа). Отдельно проварите кости (продолжительность варки 5–6 часов). Когда мясо разварится, достаньте его из бульона, охладите, пропустите через мясорубку. Костный бульон процедите, смешайте с мясным и доведите до кипения. Добавьте мясо, предварительно размоченный в холодной воде желатин, соль, специи, мелко нарезанный чеснок, все перемешайте и варите на медленном огне еще 5 минут.

Полученную смесь разлейте в формы и поместите в холодильник. Готовое блюдо можно подавать с горчицей, соусом, хреном, солеными огурцами и помидорами.

Телятина заливная (второй способ)

Ингредиенты:

500 г телятины, 30 г говяжьего жира, 500 г мясного желе, 10 яиц, коренья петрушки, 150 г соуса из хрена со сметаной, зелень, перец черный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть телятины вместе с костями, отделенными от мяса, и кореньями сначала обжарьте на говяжьем жире в сотейнике или сковородке с толстым дном, затем доведите до готовности в духовке. Охладите, нарежьте на порционные куски, облейте соком, выделившимся во время жарки телятины.

На большое блюдо, в специальные формы или на противень налейте тонким слоем полузастывшее мясное желе и, когда оно застынет полностью, положите на него куски телятины. Залейте их сверху оставшимся желе и украсьте нарезанными половинками или кружочками яиц, фигурками из вареной моркови, листиками зелени. Поставьте блюдо в холодильник для застывания. Перед подачей на стол нарежьте телятину на порционные куски специальным ножом, чтобы края желе получились гофрированными. Вместе с данным блюдом можно поставить на стол блюдце с натертым хреном, горчицей или любым острым соусом.

Рулет из телятины

Ингредиенты:

1 телячья лопатка, 500 г телячьей печени, 100 г белого хлеба, 1 луковица, 100 г шпика, зелень петрушки, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лопатку тщательно вымойте, дайте стечь воде и обсушите. Мясо отделите от костей, зачистите, нарежьте на широкие плоские куски, посыпьте солью, перцем и оставьте на столе на 40–50 минут. Печень вымочите, очистите от пленок, протоков,

нарежьте, пожарьте со шпиком и луком, слегка потушите. Охладите, пропустите через мясорубку вместе с замоченным в холодном молоке или воде хлебом. В полученную массу добавьте молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, все перемешайте и небольшими порциями введите в полученную массу бульон.

Фарш уложите на подготовленные куски телятины и заверните в виде рулета. Перевяжите его шпагатом или толстой ниткой и запеките в духовке, поливая время от времени выделившимся соком. Рулет можно не запекать, а отварить в кипящей воде.

Готовый рулет положите под груз и оставьте на некоторое время в прохладном месте. После полного остывания блюда снимите с него шпагат, рулет нарежьте тонкими ломтиками, разложите на блюде и залейте желе.

Закуска мясная

Ингредиенты:

1 кг филе свинины, соленые огурцы, 5–6 зубчиков чеснока, специи, перец молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Если нет времени, то на скорую руку такую закуску можно приготовить из любой колбасы, холодного жареного мяса. Но самая вкусная закуска получается из буженины.

Для приготовления буженины выберите большой кусок нежирной свинины. Острым узким ножом сделайте проколы в нескольких местах, вставьте в них разрезанные зубчики чеснока. Посолите, поперчите и поставьте в духовку. Запеките свинину до готовности, время от времени поливая ее выделившимся соком. Остудите, нарежьте ломтиками, выложите на блюдо, вокруг разложите соленые огурцы, нарезанные кружочками.

Поросенок заливной молочный

Ингредиенты:

1 молочный поросенок весом 2–2,5 кг, 20 г желатина, 2

моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 6–7 горошин черного перца, 1 лимон, соль по вкусу.

Способ приготовления

Поросенка выпотрошите, тщательно промойте, удалите голову. Тушку разрубите на несколько частей, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, посолите, добавьте очищенные коренья и лук, поставьте на огонь. После закипания снимите пену, плотно закройте кастрюлю крышкой и варите в течение 40–50 минут до готовности.

Можно сварить поросенка целиком. Для этого потребуется широкая кастрюля. Положите в нее поросенка вместе с головой, стараясь, чтобы тушка не деформировалась. Готового поросенка аккуратно выложите на блюдо, накройте влажной тканевой салфеткой и остудите.

В бульон добавьте перец, лавровый лист, гвоздику и еще раз прокипятите, добавьте разбухший желатин и при помешивании доведите до кипения. После этого процедите бульон через тканевую салфетку и остудите. Поросенка разрубите на порционные куски и уложите на блюдо так, чтобы между ними остались промежутки. Залейте тушку загустевшим бульоном и украсьте кружочками вареного яйца, моркови и лимона, веточками зелени.

Поросенок заливной в мясном желе

Ингредиенты:

1 молочный поросенок, 2 яйца, 1 лимон, 2 свежих огурца, зеленый лук, 400–500 мл готового мясного желе, 100 г соуса хрена, перец черный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Поросенка отварите до готовности, остудите и порубите на порционные куски. Готовое мясное желе налейте в глубокое блюдо и поместите на некоторое время в холодильник. Как только желе застынет, выложите на него куски вареного поросенка и украсьте их кружочками сваренных вкрутую яйц, огурцов, лимона, листьями петрушки, зеленым луком. Сверху

полейте приготовляемое блюдо полузастывшим желе. После того как кусочки «приклеятся» друг к другу, залейте все блюдо таким образом, чтобы оно было полностью покрыто желе. Подайте заливное к столу с соусом из хрена или горчицей.

Рулет из поросенка

Ингредиенты:

1 маленький поросенок, 100 г шпика, 200 г языка, 200 г печени, 200 г ветчины, 2–3 яйца, желатин, специи, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Острым ножом аккуратно снимите с поросенка кожу вместе с тонким слоем мяса. На кожу уложите мелко нарезанные продукты (шпик, отварной язык, печень, ветчину, яйца) и залейте их предварительно замоченным в воде желатином.

Все это сверните в виде рулета, заверните в марлевую салфетку, перевяжите шпагатом, опустите в кипящую воду и варите на медленном огне. Поросенок считается готовым, если спичка, воткнутая в кожу, легко проходит.

Готовое блюдо положите под легкий пресс, придав по возможности продолговатую форму, и охладите. Перед подачей на стол нарежьте рулет тонкими ломтиками, разложите на плоском блюде веером и украсьте зеленью.

Поросенок заливной с лимоном

Ингредиенты:

1 поросенок, 2 моркови, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 лимон, 2 яйца, пряности, соль по вкусу.

Способ приготовления

Поросенка отварите в соленой воде с кореньями, охладите, разрежьте на небольшие куски, уложите в формы, сверху украсьте кружочками лимона и моркови. В бульон добавьте пряности,

сырые яйца, все перемешайте, вскипятите, процедите и разлейте по формам со свининой. Готовую закуску поставьте на холод для застывания.

Язык заливной

Ингредиенты:

600 г языка, 150 г мясного желе, 5 сваренных вкрутую яиц, перец черный горошком, 1 луковица, 1 корень петрушки, лавровый лист, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свежий говяжий язык тщательно вымойте, вымочите в холодной воде в течение 2–3 часов, несколько раз меняя воду, сварите в подсоленной воде до мягкости вместе с луком, кореньями, перцем, лавровым листом. Вынув язык из бульона, положите его на несколько минут в холодную воду, чтобы лучше отошла кожа. Ее нужно снимать немедленно, начиная с тонкой части языка, иначе потом удалить будет трудно.

Очищенный язык снова положите в бульон, охладите и, достав из кастрюли, обсушите. Нарежьте язык тонкими ломтиками наискосок, начиная с толстого конца, чтобы пластинки были широкими. Уложите на плоское блюдо веером, сверху украсьте половинками или кружочками вареных яиц и зеленью.

Быстрое заливное

Ингредиенты:

1 кг костей, 500 г постной ветчины, 30–40 г желатина, 1–2 моркови, 2–3 луковицы, 1 корень петрушки, 20 мл столового уксуса, белки 3 яиц, 2–3 лавровых листа, 3–5 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления быстрого заливного можно использовать

готовый мясной бульон. Положите в него морковь, петрушку, перец горошком, лавровый лист, вскипятите и процедите. Желатин, замоченный в холодной воде, вылейте в горячий бульон, затем добавьте в него сырое яйцо, при помешивании доведите до кипения, еще раз процедите и слегка остудите. Яйца сварите вкрутую, охладите и разрежьте на половинки. Налейте небольшую часть бульона в формы, немного остудите, положите листики петрушки, нарезанную ломтиками ветчину, вареную морковь, нарезанную в виде разных резных фигурок, половинки яиц желтками вниз. Все это залейте оставшимся бульоном и остудите. Перед подачей к столу полейте блюдо любым острым соусом.

Заливное оригинальное

Ингредиенты:

350 г телячьей печени, 50 мл растительного масла, 1 луковица, 2 стручка сладкого перца, несколько горошин черного перца, 2–3 дольки апельсина, 15 г желатина, 100 мл куриного бульона, 100 мл белого вина, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень хорошо промойте, удалите пленку, протоки, нарежьте крупными кусками и обжарьте (жарить недолго, внутри печень должна оставаться розовой). Мелко порубите и поджарьте до мягкости лук и сладкий перец. Готовую печень выложите в глубокую тарелку или специальный контейнер. В небольшом количестве холодного куриного бульона замочите желатин, в оставшуюся часть бульона добавьте вино, соль, черный перец и прокипятите. Полученной смесью залейте печень, добавьте бульон с желатином, размешайте и больше не кипятите. Перед подачей к столу посыпьте блюдо зеленью петрушки и украсьте дольками апельсина.

Заливное из тушеного мяса

Ингредиенты:

500 г говядины, 25 г желатина, 20 яиц, 200 г маринованных

фруктов, 400–500 г разных овощей, зелень, перец черный, соль по вкусу.

Способ приготовления

Говядину большими кусками потушите обычным способом, охладите. После остывания нарежьте тонкими пластинками. Для заливки можно воспользоваться готовым мясным желе или горячим бульоном, оставшимся после тушения мяса, добавив в него размоченный в холодной воде желатин.

На противень налейте тонкий слой незастывшего желе, утопите в нем пластинки нарезанного мяса, сверху обложите кружочками вареных яиц, украсьте зеленью, маринованными фруктами, залейте остатками желе и дайте хорошо застыть.

Язык в желе

Ингредиенты:

1 кг языка, 1 луковица среднего размера, 1 яйцо, 1 свежий или соленый огурец, 20–25 г желатина, 500 мл мясного бульона, 5–6 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, зелень, 1 корень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык сварите в подсоленной воде с добавлением перца, лаврового листа, нарезанной петрушки, репчатого лука. Вынув язык из бульона, быстро снимите с него кожу.

Очищенный и остуженный язык тонко нарежьте в зависимости от назначения по куску на порцию или ломтиками. Уложите на блюдо и украсьте ломтиками сваренного вкрутую яйца, кружочками огурца, листьями зелени. Для закрепления украшения капните на блюдо несколько капель полузастывшего желе. После того как оно застынет, залейте весь язык ровными слоями желе в 2–3 приема.

Мясо-ассорти заливное

Ингредиенты:

500 г готовых мясопродуктов (ветчина, буженина), 500 г мясного желе, 3 яйца, 1 морковь, 1 свежий огурец, 2 свежих помидора, 30–50 г зеленого горошка, листья зеленого салата, 100 г соуса из хрена.

Способ приготовления

В порционные формы налейте желе с таким расчетом, чтобы оно застыло на стенках слоем 1–1,5 см. Лишнее желе вылейте, а к застывшему на стенках прилепите кусочки нарезанных вареных овощей, кружочки вареного яйца, лимона, зафиксируйте их с помощью желе (накапать сверху с ложки и дать застыть).

Готовые мясопродукты (ветчину, буженину) нарежьте небольшими кусочками, уложите в формы, залейте желе и остудите. Украсьте кружочками или цветочками, вырезанными из овощей, листьями салата, зеленым горошком.

Заливные колобки из говядины или свинины

Ингредиенты:

500 г говядины или свинины, 1 морковь, корень петрушки или сельдерея, 1 луковица, 10 г желатина, 200 мл бульона, 20–30 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, перец черный молотый, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Отварите мясо, отделите от костей, вместе с поджаренным луком дважды пропустите через мясорубку. Добавьте сметану, соль, перец, растертое добела сливочное масло. Сформуйте небольшие шарики. Бульон процедите, вылейте туда размоченный в холодной воде желатин и доведите массу до кипения.

Небольшую порцию горячего бульона вылейте в форму, остудите, положите туда вареную морковь, нарезанную в виде разных фиугрок, кружочки сваренных вкрутую яиц. Сверху уложите мясные шарики, залейте их бульоном и поставьте на холод.

Заливные рулеты из ветчины

Ингредиенты:

500 г ветчины, 200 г сыра, 1/2 банки майонеза, 3–4 зубчика чеснока, 300–400 г готового мясного желе, 3 яйца, 1 морковь, 1 пучок зелени.

Способ приготовления

На блюдо налейте тонкий слой желе. Нарежьте нежирную ветчину ломтиками и уложите их на слой застывшего желе. Закрепите украшения из овощей и яиц (полейте желе и дайте застыть). Нарежьте ломтики ветчины прямоугольной формы и отбейте их. Натрите сыр, морковь, добавьте чеснок, заправьте массу майонезом и все перемешайте. Положите массу на ломтики ветчины, сверните их в виде рулетов. Украсьте яйцом, зеленью, залейте мясным желе.

Зельц свиной

Ингредиенты:

1 свиная голова, 4 ножки, 1 кг мяса (свинины), корень петрушки, 3 луковицы, перец черный молотый, лимонная цедра, соль.

Способ приготовления

Голову, ноги, мясо и коренья сварите в соленой воде. Мясо отделите от костей, мелко нарежьте, положите в кастрюлю. Туда же добавьте мелко нарубленный лук, перец, соль, измельченную лимонную цедру. Все это залейте бульоном, в котором варилось мясо. Поставьте на огонь и варите, постоянно помешивая, чтобы не пригорело.

Намочите салфетку в кипятке, отожмите и разложите на нее готовую мясную массу, перевяжите салфетку шпагатом таким образом, чтобы зельц был немного стянут. Положите его между двумя досками под гнет и поставьте на холод.

Зельц свиной с языком

Ингредиенты:

1 свиная голова, 1 телячья голова, говяжий язык, говяжий желудок, размолотые корица, гвоздика и мускатный орех, 200 г фисташек, 1 кг рубленого шпика, перец, соль.

Способ приготовления

Срежьте с головы мясо, вместе с языком нарежьте на небольшие кусочки и перемешайте. Добавьте в полученную мясную массу размолотые корицу, гвоздику и мускатный орех, очищенные и нарезанные фисташки, рубленый шпик, начините ими желудок и варите несколько часов на среднем огне. Готовый продукт достаньте из кастрюли и в горячем виде положите под гнет, чтобы, остывая, зельц принял расплюснутую форму.

Зельц домашний

Ингредиенты:

1 свиная голова, 2 свиные ноги, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 100 мл винного уксуса, 1 столовая ложка сахара, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свиную голову разрубите пополам, залейте в раствором соли и оставьте в таком виде на три дня. Сварите обе половинки головы как для студня (до загустения бульона), откиньте на дуршлаг, а в оставшемся бульоне сварите свиные ножки. Готовое мясо отделите от костей, мелко нарежьте, залейте бульоном и доведите до кипения.

После закипания положите в бульон дольки соленых огурцов без семян и кожи, нашинкованный репчатый лук, соль, перец, сахар, винный уксус, прокипятите. Охладите зельц в формах, периодически помешивая содержимое для равномерного распределения жира.

Курица в желе

Ингредиенты:

400 г курицы, 100 г желе (бульона), 50 г перца красного маринованного, 2 соленых огурца, 2 луковицы, зелень, перец, соль.

Способ приготовления

Обработанную курицу обжарьте до готовности и остудите. Украсьте маринованным перцем, нашинкованными кольцами лука и солеными огурцами. Залейте приготовленным из разбухшего в холодной кипяченой воде желатина и бульона желе и поставьте в холодильник.

Заливное из курицы (порционное)

Ингредиенты:

1/2 курицы или 1 цыпленок, 200 г супового овощного набора без капусты, 1/2 банки зеленого горошка, 3 чайные ложки желатина, зелень петрушки.

Способ приготовления

Курицу промойте, положите в кастрюлю и залейте тремя стаканами холодной воды, доведите до кипения и посолите. Как только вода в кастрюле закипит, положите нарезанные соломкой овощи и варите около 50–60 минут на медленном огне (цыпленка варите не больше 40 минут). Мясо охладите, очистите от кожи и костей и поделите на небольшие кусочки.

Желатин замочите в холодной кипяченой воде, после чего растворите в горячем курином бульоне. Подготовьте около 10 порционных емкостей (при их отсутствии используйте стаканы или чашки). На дно каждой емкости налейте немного бульона и поставьте в холодильник для того, чтобы бульон превратился в желе.

На готовое желе выложите зеленый горошек, сваренную в бульоне нарезанную морковь, зелень петрушки. На овощи положите кусочки куриного мяса, залейте оставшимся бульоном с желатином и поставьте в холодильник, чтобы желе застыло. Перед подачей на стол выложите порции на широкое блюдо,

украсьте зеленым салатом и маринованными фруктами. Подавайте на стол с майонезом или ломтиками лимона.

Цыпленок заливной

Ингредиенты:

1 цыпленок среднего размера, 50 г любого жира или масла, 200 г желе, 2 стручка красного маринованного перца, 1 соленый огурец, 1 небольшая луковица, 5–6 маслин, зелень, соль.

Способ приготовления

Цыпленка запеките в духовке или пожарьте на сковородке до готовности, охладите, залейте желе и поставьте в холодильник. Перед подачей на стол украсьте блюдо перцем, кольцами лука и огурца, маслинами.

Форшмак из курицы с сельдью

Ингредиенты:

500 г жареной курицы, 100 г филе сельди, 3–5 головок репчатого лука, 5 яиц, 150 мл сливок, 50 г пшеничных сухарей, 100 г сливочного масла, зелень, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мякоть жареной курицы, филе сельди и репчатый лук пропустите через мясорубку. Полученную массу протрите через сито, добавьте специи, соль, сырые желтки и тщательно все перемешайте. Отдельно взбейте яичные белки и сливки, соедините их вместе.

Полученную массу выложите в обсыпанную сухарями форму, облейте сверху растопленным сливочным маслом и поставьте в духовку для запекания. Готовый форшмак остудите и разрежьте на порции. Перед подачей к столу посыпьте измельченной зеленью.

Заливное из филе дичи

Ингредиенты:

1 рябчик или куропатка, 100 г мясного желе,

1/2 банки майонеза, 10 сваренных вкрутую яиц, по 200 г ветчины и вареного языка, 1 вареная морковь, 150 г чернослива, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куропатку или рябчика обработайте, припустите и охладите. Отделите от костей мясо, зачистите его, обровняйте края, разделите на разные по величине части. Небольшой кусок филе надрежьте острым ножом в нескольких местах, вставьте в прорези ломтики яичного белка, кусочки ветчины, вареного языка и залейте все мясным желе. Крупный кусок залейте майонезом, смешанным с желе.

Все куски уложите на одно большое блюдо, украсьте фигурками из вареной моркови, черносливом, зеленью. Придайте готовому блюду глянцевый вид, для чего при помощи ложки покройте сверху полузастывшим желе.

Холодные закуски из рыбы

Настоящим украшением стола могут стать холодные закуски из рыбы – богатого фосфором, а также некоторыми другими микроэлементами и поэтому весьма ценного продукта.

Осетрина заливная порционная

Ингредиенты:

500 г осетра, лимон, петрушка, морковь, 300 г готового желе, соус из хрена, перец, соль.

Способ приготовления

Филе осетра отварите, охладите, нарежьте на куски весом по 150–160 г. На противень или в широкую плоскую форму налейте тонким слоем желе и охладите его. Сверху разложите куски рыбы таким образом, чтобы между ними оставались небольшие

промежутки. Измельченную зелень, нарезанные кружочками вареную морковь и лимон поместите на каждый кусок рыбы и укрепите с помощью желе. Оставшимся желе залейте рыбу слоем в 1–2 см. Когда блюдо окончательно застынет, нарежьте его на небольшие порции, захватывая кусочки рыбы. Заливное подавайте к столу на блюде с овощным гарниром. Отдельно подайте горчичный соус или тертый хрен.

Осетрина заливная

Ингредиенты:

1 кг осетрины, 500 г обрезков любой рыбы, 30–40 мл столового уксуса, 1 морковь, 1 луковица, лавровый лист, черный перец горошком, 20 г желатина, 2 яичных белка, 1 свежий огурец, зелень для украшения, соль.

Способ приготовления

Все продукты одновременно положите в кастрюлю, залейте холодной водой, поместите на огонь и варите около 30 минут. Выньте рыбу из бульона, остудите и нарежьте небольшими кусками. Сварите морковь и нарежьте ее кружочками. Желатин на 20 минут замочите в холодной воде, белки взбейте в густую пену. Бульон поставьте на огонь, доведите до кипения, добавив в него желатин и взбитые белки, и сразу же снимите с огня. Бульон процедите через сито с мелкими ячейками или через марлю. В подготовленные формы положите по куску рыбы, кружочки моркови, ломтики огурца, зелень и в 2–3 приема ложкой накапайте на них желированный бульон, чтобы закрепить. После того как они хорошо пристынут, залейте рыбу бульоном и поставьте в холодное место.

Судак заливной с майонезом

Ингредиенты:

700 г судака, 70 г белого хлеба, 3 столовые ложки майонеза, 30 г желатина, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, корень петрушки, 1 морковь, маслины, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сначала приготовьте прозрачное желе и желе с майонезом. Желатин замочите в холодной кипяченой воде. В процеженный рыбный бульон добавьте желатин, помешивая, доведите до кипения и охладите. Часть бульона смешайте с майонезом, остальное желе оставьте прозрачным.

Мясо рыбы отделите от костей, белый хлеб замочите в молоке, лук слегка обжарьте на сливочном или растительном масле. Все продукты соедините и дважды пропустите через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями. В полученную массу добавьте соль, перец по вкусу, перемолотый или мелко нарезанный чеснок и хорошо взбейте.

На фольгу, полиэтиленовую пленку или смазанный растительным маслом пергамент выложите подготовленную массу, сверните ее рулетом и перевяжите крепкой ниткой (шпагатом). Варите в подсоленной воде с луком и петрушкой в течение 1–2 часов, охладите, не вынимая из бульона.

На блюдо вылейте часть прозрачного желе, в него положите рулет, нарезанный круглыми ломтями, и залейте до половины прозрачным желе. Затем добавьте желе с майонезом с таким расчетом, чтобы контур ломтей рулета слегка просматривался. Подготовленный рулет охладите, нарежьте на порционные куски и украсьте их измельченной зеленью петрушки, фигурками из вареной моркови и маслинами. Сверху все залейте прозрачным желе и поставьте блюдо на несколько часов в холодильник.

Судак заливной

Ингредиенты:

500 г судака, 100 г белого хлеба, 50 мл молока или воды, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, красный маринованный сладкий перец, черный молотый перец, 100 г рыбного желе, лавровый лист, лимон, зелень, соус из хрена, соль.

Способ приготовления

Судака очистите, выпотрошите через спину, удалите позвоночник. Аккуратно снимите кожу, для чего острым ножом срежьте мякоть, оставляя на коже тонкий слой. Лук и пропитанный молоком белый хлеб без корки пропустите через

мясорубку. В полученную массу добавьте соль, перец, все хорошо перемешайте. Этим фаршем наполните тушку и ниткой зашейте надрезы, заверните рыбу в салфетку и перевяжите суровой ниткой.

Фаршированную рыбу припустите в течение 15–20 минут на слабом огне, добавьте специи, лавровый лист, охладите, уложите на блюдо, нарежьте на куски и украсьте зеленью, лимоном, маринованным сладким перцем, посыпьте черным молотым перцем и полейте рыбным желе. Блюдо поставьте в холодильник для застывания.

Рыба и морепродукты заливные под майонезом

Ингредиенты:

500 г филе рыбы, 1 банка майонеза, 100 г раковых шеек или крабов, 700 г вареной моркови и картофеля, желе, зелень, перец черный, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы нарежьте на порционные куски и припустите в подсоленной воде. Каждый кусочек рыбы положите на металлическую лопаточку или широкий нож, облейте соусом из майонеза и желе, добавьте перец и соль. Время от времени соус подогревайте в горячей воде, чтобы он не застывал и его легко было разливать.

Залитые куски рыбы уложите на широкое плоское блюдо, украсьте сверху смесью из овощей, заправленных майонезом, раковыми шейками или крабами и фигурками из вареной моркови, посыпьте зеленью.

Заливное из морской рыбы

Ингредиенты:

1 кг необработанной рыбы или 500 г филе, 25 г желатина, 1 банка майонеза, 1 яйцо, 10 г лимонного сока (или порошок лимонной кислоты на кончике ножа), корень петрушки и сельдерея, 1 луковица, 3 лавровых листа, 6–7 горошин черного перца, вареные овощи для украшения, зелень, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления этого заливного воспользуйтесь рыбой нежирных сортов (минтай, хек, треска, навага). Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и аккуратно снимите кожу. Чешую, плавники, голову и кожу положите в кастрюлю и залейте холодной водой, добавьте петрушку, коренья, луковицу, морковь, перец и доведите бульон до кипения. Снимите пену и жир, варите при слабом кипении около часа, удаляя время от времени пену.

Положите в горячий бульон рыбу (куски должны быть покрыты жидкостью на 1–2 см), варите при слабом кипении. Для устранения резкого запаха или специфического вкуса в бульон добавьте огуречный рассол в расчете 100 мл на 1 л бульона или кожицу нескольких соленых огурцов. С такой же целью можете использовать лимонный сок или уксус.

За 5 минут до готовности бульон посолите, добавьте перец горошком и лавровый лист. Готовую рыбу выньте из жидкости, а полученный бульон осветлите, добавив лимонный сок или уксус. Можете осветлить бульон и специальной оттяжкой. Для этого небольшую часть бульона охладите, добавьте в него сырое яйцо и тщательно перемешайте всю массу. В горячий бульон при помешивании тонкой струйкой введите оттяжку, дайте бульону закипеть и, когда оттяжка осядет на дно (через 15–20 минут), процедите.

Замоченный в холодной кипяченой воде желатин влейте в горячий бульон и, непрерывно помешивая, нагрейте смесь до полного растворения желатина, не доводя до кипения. Охлажденную рыбу очистите от костей, мелко порубите, посыпьте мелко нарезанной зеленью. В охлажденное желе добавьте майонез и все перемешайте. Рыбу и желе с майонезом смешайте, выложите на блюдо и слегка остудите в холодильнике. В прозрачном желе смочите ломтики овощей, веточки, листья кинзы, петрушки, выложите их на охлажденную рыбу и прикрепите с помощью небольшого количества желе. Когда оно застынет, залейте рыбу оставшейся массой.

При желании вы можете разложить рыбу по маленьким формочкам таким же способом, а перед подачей к столу подержать заливное несколько секунд в горячей воде и выложить на большое блюдо. Желе можно окрасить майонезом и томатным соусом, а из окрашенных слоев приготовить полосатое заливное.

Рыба заливная с лимоном и морковью

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 10 г желатина, 1 морковь, 1 луковица, 1 лимон, 1 корень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите и вымойте. Отделите голову, плавники, хвост, поместите их в кастрюлю и залейте холодной водой. Туда же добавьте коренья, лук, соль и проварите на среднем огне в течение 25–30 минут. Затем положите в бульон нарезанную кусками рыбу, перец, лавровый лист и варите еще 20–25 минут. Осторожно выложите куски на блюдо с небольшими промежутками, придав им форму целой рыбы.

Процедите рыбный отвар, добавьте в него предварительно замоченный в холодной воде желатин, доведите до кипения и еще раз процедите. Украсьте рыбу ломтиками моркови, дольками лимона, зеленью петрушки. Осторожно залейте сначала небольшим количеством рыбного бульона с желатином, а когда он слегка застынет – оставшимся бульоном. Готовое блюдо поместите на несколько часов в холодильник.

Карп заливной

Ингредиенты:

2 кг карпа, 3 стручка сладкого зеленого перца, 4 помидора, 3 г желатина, 1 яйцо, 1 луковица, острый перец, соль.

Способ приготовления

Разделайте карпа на филе с кожей без костей и нарежьте на порционные куски. Из отходов (чешуи, плавников, головы) сварите концентрированный (крепкий) бульон, добавьте туда лук, перец, соль. В бульон опустите куски рыбы и варите до готовности. Осторожно выньте готовое филе, процедите бульон, добавьте в него размоченный желатин. Куски выложите на блюдо, залейте желе и дайте ему время застыть. Перед подачей на стол украсьте перцем, помидорами, крутым яйцом, нарезанными кружочками.

Рыба заливная с овощами

Ингредиенты:

1 кг рыбного филе (треска, хек, минтай, навага), 50 г желатина, корни петрушки, сельдерея, 2 луковицы, 2 моркови, 5–6 лавровых листов, 7–8 горошин перца, вареные овощи, 1 яйцо, зелень, соль.

Способ приготовления

Рыбу вымойте, разделайте, но отходы не выбрасывайте. Тщательно вымыв их, залейте холодной водой, добавьте коренья, луковицы целиком, морковь, поместите на огонь и быстро доведите до кипения. Как только бульон закипит, убавьте огонь и варите при слабом кипении в течение 50–60 минут. В горячий бульон положите куски рыбы, лавровый лист, перец и варите еще 30 минут.

Готовую рыбу достаньте из кастрюли шумовкой, а бульон процедите через сито и охладите. Положите в него желатин, затем при постоянном помешивании доведите бульон до кипения, быстро процедите и остудите.

Готовую рыбу охладите, очистите от костей и порубите, добавив мелко нарезанную зелень. Залейте рыбу желе, хорошо перемешайте, выложите на большое блюдо и остудите. В качестве украшения можете воспользоваться свежими или солеными огурцами, вареной морковью или картофелем, болгарским перцем, помидорами, редисом, маслинами, яйцами и разнообразной зеленью. В желе смочите ломтики овощей и разложите их по поверхности рыбы. Затем осторожно залейте блюдо желе и дайте ему застыть.

Студни, холодцы

Чтобы порадовать своих гостей и близких вкусными студнями и холодцами, вам потребуется несколько часов для их приготовления. Но, как говорится, игра стоит свеч. Холодцы и студни, приготовленные из мясных и рыбных субпродуктов по нашим рецептам, могут стать вашим коронным блюдом.

Студень рыбный

Ингредиенты:

500 г пищевых рыбных отходов (кости, хрящи, плавники, головы, чешуя), 15 г желатина, морковь, репчатый лук, корень петрушки, перец горошком, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Для рыбного студня подготовьте отходы: очистите их и тщательно промойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой из расчета 1 л воды на 1 кг отходов, добавьте сразу морковь, лук, корень петрушки, специи и варите в течение 1–1,5 часа. Бульон слейте и добавьте в него размоченный в холодной воде желатин.

Если хрящи оказались недостаточно мягкими, отдельно поварите их еще 20 минут. Мякоть с костей и головы отделите и вместе с хрящами и овощами мелко нарубите, залейте массу бульоном, поставьте емкость на огонь и доведите до кипения. Горячее блюдо вылейте в форму или любую другую глубокую посуду и поместите в холодильник для охлаждения.

Студень свиной обыкновенный

Ингредиенты:

2 свиные ножки, 2 свиных уха, 2 свиных хвоста, 2 сваренных вкрутую яйца, 2–3 моркови, 1 корень и зелень петрушки, 1–2 луковицы, 2 лавровых листа, листья салата, 10 горошин перца, соль.

Способ приготовления

Обработайте свиные ножки, уши, хвосты (опалите, поскоблите, разрежьте и тщательно вымойте), залейте холодной водой из расчета 1,5–2 л воды на 1 кг субпродуктов и варите на слабом огне в течение 5–6 часов, снимая пену по мере ее образования. Сваренные субпродукты выньте из бульона и отделите мясо от костей, которые положите обратно в бульон, добавьте морковь, петрушку, лук, лавровый лист, перец, соль и поварите еще 50–60 минут.

Готовый бульон процедите, снимите жир, дайте отстояться и

слейте, чтобы удалить осадок. Мясо и отварные овощи измельчите, часть моркови нарежьте кружочками и все вместе положите в процеженный бульон. Еще раз вскипятите смесь, в горячем виде разлейте ее по формам и остудите. Украсьте студень нарезанными кружочками вареными яйцами, морковью, листьями салата и посыпьте зеленью петрушки.

Студень говяжий обычный

Ингредиенты:

2 говяжьи ножки, 1–2 моркови, 1 луковица, 5–6 зубчиков чеснока, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Обработанные обычным способом ножки разрубите на части, вымочите в холодной воде в течение 3–4 часов, сложите в глубокую кастрюлю вместе с морковью, луком, чесноком, петрушкой, лавровым листом и перцем. Залейте продукты холодной водой, так чтобы ее уровень был выше уровня содержимого кастрюли примерно на 10 см, и поставьте на сильный огонь.

При помешивании доведите бульон до кипения, снимите пену, плотно закройте кастрюлю крышкой и варите на слабом огне в течение 6–7 часов. Готовое мясо должно легко отделяться от костей.

После окончания варки снимите жир с бульона, удалите лавровый лист, отделите мякоть от костей, нарежьте ее, смешайте с процеженным бульоном и посолите. Полученную массу аккуратно перемешайте, разлейте по формам и поместите на несколько часов в прохладное место для застывания. К студню подайте хрен с уксусом или горчицу.

Студень из говяжьих ножек

Ингредиенты:

2 говяжьи ножки, 2 сырых яйца, 1 вареная морковь, 3 зубчика чеснока, коренья, пряности, 100 мл столового уксуса, 1 лимон, 5–

6 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Обработанные обычным способом ножки разрубите на куски и вымочите в течение 3–4 часов в холодной воде. Положите их в кастрюлю, добавьте коренья, перец, залейте содержимое водой, посолите и поставьте на сильный огонь. Сразу же после закипания убавьте огонь и варите ножки в течение 7–8 часов. По мере выкипания добавляйте горячую воду. Когда коренья сварятся, выньте их из кастрюли, а ножки варите до тех пор, пока мясо не будет свободно отделяться от костей, а бульон не станет клейкообразным. Готовое мясо освободите от костей и мелко нарежьте. Бульон процедите через сито или марлю, вылейте в кастрюлю, опустите в него сырые яйца, аккуратно все перемешайте, поставьте кастрюлю на огонь и вскипятите бульон еще раз. В готовый процеженный бульон добавьте уксус. Рубленое мясо разложите по формам, украсьте ломтиками лимона, кореньями, фигурками из вареной моркови и залейте бульоном. Поставьте на холод, чтобы студень хорошо застыл. Перед заливкой мясо посыпьте мелко нарезанным чесноком. К студню можете подать хрен с уксусом или горчицу.

Студень свиной по-русски

Ингредиенты:

1 кг свиных ног и головы, 500 г мяса (свинины), 1 луковица, 1 морковь, 100 мл сухого вина, уксус, 10–15 г измельченных грецких орехов, 15–20 г изюма, 2–3 лавровых листа, корни пастернака и петрушки, пучок сельдерея, перец, шафран, сахар, соль.

Способ приготовления

Свиные ноги и голову опалите, замочите в горячей воде на 2–3 часа и тщательно выскоблите. Сделайте два глубоких надреза в нижней части головы, удалите язык, отрежьте уши, рыло, промойте их, сложите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь.

Доведите бульон до кипения, снимите с огня и слейте в

отдельную посуду. Голову и ноги порубите на куски, залейте холодной водой, добавьте сваренные уши, рыло, кусок свинины и поставьте емкость на сильный огонь. Доведите их до кипения, убавьте огонь и варите около 7–8 часов, время от времени снимая пену и жир.

За 30 минут до готовности положите в бульон морковь, лук, петрушку, пастернак и сельдерей. Готовую массу снимите с огня и остудите. Мясо мелко нарежьте, положите в процеженный бульон, добавьте туда вино, уксус, перец, шафран, сахар, изюм, орехи, лавровый лист и соль. Все еще раз вскипятите, разлейте по формам и поместите на 40–60 минут в холодильник. Готовый студень украсьте зеленью и подайте на тарелке с соусом из хрена или с горчицей.

Студень свиной оригинальный

Ингредиенты:

2 свиные ножки, 1 свиная голова, 0,7 л белого виноградного вина, 30 мл столового уксуса, 7–8 луковиц, по 3–4 горошины душистого перца и звездочки гвоздики, изюм, вареная морковь, 2 сваренных вкрутую яйца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из свиной головы удалите мозги, субпродукты и ножки обработайте обычным способом, вымочите и разрубите на куски. Подготовленные продукты залейте водой, поставьте на сильный огонь и поварите в течение 15 минут, затем переложите в специальный горшочек и остудите.

Добавьте вино, уксус, воду, положите целиком луковицы, перец, гвоздику, соль, доведите всю массу до кипения и поставьте томиться в духовку. В результате мясо должно будет легко отделиться от костей. В форму положите изюм, ломтики сваренных вкрутую яиц, фигурки, вырезанные из вареной моркови. Сверху разместите мясо, залейте его процеженным бульоном и остудите.

Студень «Ассорти»

Ингредиенты:

500 г свиной и 500 г говяжьей вырезки, свиные и говяжьи рубцы, 2 бараньи ноги, свиная голова и уши, 2 моркови, 2 корня петрушки, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Обработанные субпродукты нарубите на небольшие куски и вымочите в течение 2–3 часов. Залейте холодной водой из расчета 2 л воды на 1 кг продуктов и варите на медленном огне около 7–8 часов, периодически снимая пену и жир. Мясо положите в этот же бульон через 3–4 часа после закладки субпродуктов. За 50–60 минут до окончания варки добавьте специи и печеные коренья.

Содержимое бульона выложите в большую чашку, мясо отделите от костей, порубите, залейте процеженным бульоном, посолите и прокипятите еще 25–30 минут. После этого добавьте мелко нарезанный чеснок, разлейте бульон по формам и охладите. Подавайте студень с горчицей или соусом из хрена.

Студень из потрохов птицы и овощей

Ингредиенты:

2 кг куриных потрохов, 15–20 г желатина, 1 морковь, 3 корня петрушки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Потроха вымойте в холодной воде, все, кроме печенки, залейте холодной водой из расчета 2 л на 2 кг продукта и варите на среднем огне в течение 2–3 часов. За 50–60 минут до окончания варки добавьте овощи и специи, за 30 минут – печенку.

Когда бульон будет готов, достаньте из него печенку, выложите на разделочную доску потроха, порубите их на мелкие куски и снова положите в бульон, не забыв посолить и поперчить его. Добавьте лавровый лист и прокипятите бульон в течение 15–20 минут. Затем положите печенку, чеснок, размоченный в воде желатин и еще раз все прокипятите. Разлейте бульон по формам и поставьте на холод для застывания.

Студень из курицы

Ингредиенты:

1 кг птицы, 10 г желатина, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, 1 луковица, 1 яйцо, несколько маслин, специи и соль по вкусу.

Способ приготовления

Птицу обработайте, промойте и нарубите на порционные куски примерно по 150–200 г каждый, положите в кастрюлю, залейте водой из расчета 1,5 л на 1 кг птицы и варите на медленном огне, время от времени снимая жир и пену. За 25–30 минут до конца варки добавьте специи, печеные коренья и репчатый лук, посолите.

В готовом бульоне растворите предварительно замоченный в воде желатин, доведите бульон до кипения. Мясо отделите от костей, выложите на порционные тарелки, украсьте дольками вареного яйца, зеленью петрушки, маслинами, залейте бульоном и поставьте на холод.

Холодец быстрого приготовления

Ингредиенты:

600 г ветчины, 500 г ветчинного мусса, 150 г сливок, мясное желе, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 стручка красного сладкого перца, перец красный молотый, зелень, соль.

Способ приготовления

Широкими тонкими ломтиками нарежьте ветчину. На каждый ломтик положите ветчинный мусс, заверните трубочкой, украсьте сверху кружочками вареного яйца, красным перцем, зеленью, залейте мясным желе и поставьте в холодильник. Перед подачей на стол нарежьте холодец на порции.

Для приготовления ветчинного мусса ветчину пропустите 2–3 раза через мясорубку. Полученную массу протрите через сито и хорошо взбейте деревянной лопаткой или миксером. Добавьте

взбитые сливки, перец, сливочное масло, тщательно перемешайте и поставьте в холодильник.

Холодец из судака

Ингредиенты:

2 кг филе судака, 1 банка майонеза, 100 мл сливок, 2 сваренных вкрутую яйца, зеленый горошек, 1,5 л желе, 2–3 соленых огурца, красный маринованный сладкий перец, 2 луковицы, острый перец, соль, зелень.

Способ приготовления

Для приготовления этого холодца можете использовать филе не только судака, но и другой рыбы: трески, морского окуня и т. д. Филе отварите, пропустите через мясорубку.

В полученный фарш добавьте майонез, сливки, зеленый горошек, острый перец, мелко нарубленные яйца, половину нормы желе, мелко нарезанную зелень, все перемешайте и поставьте на холод для застывания.

Загустевшую массу выложите на фольгу или целлофановую пленку, заверните в виде рулета и вновь поставьте на холод. Когда изделие полностью застынет, разверните его и нарежьте на порционные куски или ломтики по своему усмотрению. Каждый кусок (порцию) украсьте маринованным красным перцем, бланшированным репчатым луком и огурцами. Сверху покройте оставшимся желе и поставьте на холод.

Холодец из свиных ножек

Ингредиенты:

1 кг свиных ножек, 2 моркови, корень петрушки, 2 луковицы, перец черный горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свиные ножки тщательно обработайте (опалите, выскоблите и удалите копыта), затем разрежьте вдоль, вымочите в течение 2–

3 часов, поместите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на сильный огонь.

После закипания добавьте в бульон петрушку, лук, морковь, лавровый лист, перец, соль, снимите пену, убавьте огонь и варите при едва заметном кипении до готовности ножек (они считаются готовыми, если мясо полностью отошло от костей, бульон загустел и стал желеобразным).

Готовое мясо отделите от костей, удалите жир из бульона и процедите жидкость. Залейте бульоном мясо и покипятите массу еще 6–7 минут.

Затем разлейте бульон в специальные формы и поставьте их на несколько часов в прохладное место. Подайте к холодцу горчичный или сметанный соус с тертым хреном.

Холодец из курицы

Ингредиенты:

1 курица, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 морковь, 20 г желатина, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Способ приготовления

Обработанную курицу разрежьте на части, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену и варите на медленном огне в течение 1–2 часов. Затем добавьте очищенные морковь, репчатый лук, лавровый лист, перец горошком и варите до полной готовности. Перед окончанием варки бульон посолите.

Готовую курицу откиньте на дуршлаг, дав возможность стечь воде, охладите, нарежьте небольшими кусочками и выложите на блюдо. Сверху украсьте нарезанными вареными яйцами и морковью. Бульон процедите, смешайте с разведенным в охлажденном бульоне желатином и залейте им курицу. Поставьте холодец в прохладное место для застывания.

Салаты

Любой обед начинается с салата, и мы, пожалуй, не станем отступать от традиций. Тем более что наши салаты могут стать настоящим гвоздем программы.

Салаты – это универсальная пища: огромное разнообразие продуктов, из которых можно приготовить салаты, радует всех без исключения – и гурманов, и тех, кто совсем не любит готовить. Существует масса рецептов, отвечающих всем прихотям нашего населения, соответствующих любому вкусу и кошельку. Салаты хороши и тем, что при относительной простоте приготовления они позволяют экспериментировать.

Поскольку большая часть салатов основана на зелени, их можно отнести к диетической и безвредной пище. Фрукты и ягоды, входящие в состав зеленых салатов, приятно украшают их и придают им изысканность. Любой салат, даже самый обычный, можно сделать экзотическим, добавив в него не растущие у нас фрукты, злаки и коренья – такие, как киви, авокадо, ананасы, манго и др., так что к любому столу можно подобрать эксклюзивный рецепт.

Салаты – это пища, которую легко и быстро приготовить, и даже неожиданно пришедшие гости не застанут вас врасплох, ведь в холодильнике каждой хозяйки всегда найдется минимальный набор продуктов, блюда из которых позволят вам удивить и порадовать ваших гостей.

Овощные салаты

На даче или в домашних условиях ничего не стоит приготовить овощной салат: возьмите успевшие созреть к этому времени овощи, зелень петрушки, укропа, базилика или сельдерея, все помойте, нарежьте, заправьте холодным соусом, перемешайте… и салат готов!

Можете смело подавать его к столу, гости и члены семьи по достоинству оценят ваш кулинарный шедевр.

Соевый салат

Ингредиенты:

200 г ростков сои, 250 г соевого творога (тофу), 1 пучок

молодых листьев одуванчика, пучок щавеля, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки крахмала, 1–2 столовые ложки лимонного сока.

Для маринада: 1 чайная ложка меда, 1 столовая ложка фруктового уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, перец, соль.

Для заправки: 1 столовая ложка меда, 1 столовая ложка фруктового уксуса, 1 столовая ложка готовой горчицы, 4 столовые ложки мелко нарезанных листьев эстрагона.

Способ приготовления

Соевый творог измельчите, обваляйте в крахмале и обжарьте на растительном масле до образования корочки. После этого кусочки сбрызните лимонным соком, поперчите и посолите. Соевые ростки обдайте кипятком, а затем холодной водой и смешайте их с соевыми кусочками. Листья одуванчика и щавель вымойте, просушите, мелко нарежьте и смешайте с соей.

Из меда, фруктового уксуса, растительного масла, перца и соли приготовьте маринад и заправьте им салат. После этого сделайте заправку и также полейте ею салат. Перед подачей на стол салат украсьте веточками эстрагона.

Салат из яиц и творога

Ингредиенты:

6–8 сваренных вкрутую яиц, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1 стакан творога, соль, зеленый лук, зелень петрушки.

Способ приготовления

Яйца разделите на две половины и удалите желтки, которые затем разотрите с творогом и размягченным сливочным маслом. После этого массу посолите, добавьте сахар и измельченную зелень. Заполните ею половинки яиц. Сверху фаршированные яйца посыпьте мелко нарезанным зеленым луком и выложите на одну тарелку.

Салат «Вертикаль»

Ингредиенты:

3 моркови, 3 зубчика чеснока, 1/2 стакана сметаны или 1/2 банки майонеза, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымытую и очищенную морковь натрите на крупной терке, добавьте пропущенный через чесноковыжималку и растертый с солью и сахаром чеснок. После этого салат заправьте сметаной или майонезом и хорошо перемешайте.

Корейский салат

Ингредиенты:

4 моркови, 3 луковицы, 2 свежих огурца, зелень, соль, красный и черный перец, 3–5 зубчиков чеснока, 2 столовые ложки уксуса.

Способ приготовления

В нарезанную тонкой соломкой или натертую на крупной терке морковь добавьте уксус, соль, тщательно все перемешайте, закройте крышкой и поставьте в темное место на 20–40 минут.

Лук мелко нарежьте, обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Затем лук удалите из масла, в которое добавьте натертый на мелкой терке чеснок. Пока масло не остыло, залейте им морковь. Массу посыпьте красным и черным перцем и измельченной зеленью. Все компоненты хорошо перемешайте. При желании добавьте нарезанный кубиками огурец.

Салат из маринованного лука с горчицей

Ингредиенты:

5 маринованных луковиц, 250 г колбасы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, зелень

петрушки и укропа.

Способ приготовления

Колбасу отварите, нарежьте кубиками и смешайте с мелко нарезанным маринованным луком. Салат заправьте горчицей, растертой с растительным маслом, и посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Салат деревенский

Ингредиенты:

1 яблоко, 1 морковь, 150 г твердого сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, майонез, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и яблоко вымойте, очистите и нарежьте соломкой. Яйцо и сыр натрите на крупной терке и смешайте с морковью и яблоком. Лук измельчите и смешайте с остальными компонентами. Салат заправьте майонезом, выложите в салатницу и украсьте зеленью.

Салат «Кролик»

Ингредиенты:

1 яблоко, 2 моркови, хрен, соль, сахар, лимонная кислота по вкусу, зелень петрушки, укропа и сельдерея.

Способ приготовления

Яблоко очистите от кожуры, затем яблоко и морковь нарежьте соломкой или натрите на крупной терке, а хрен – на мелкой. Массу перемешайте, добавьте в нее соль, сахар, лимонную кислоту, еще раз все перемешайте, уложите в салатницу и посыпьте измельченной зеленью.

Салат с плавленым сыром

Ингредиенты:

4 вареных клубня картофеля, 2 вареные моркови, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана консервированного или свежего зеленого горошка, 200 г плавленого сыра, 1 зубчик чеснока, 1/2 банки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, яйца, сыр и морковь натрите на крупной терке. Затем все компоненты уложите слоями. Сначала положите слой картофеля, затем морковь, яйца, горошек и плавленый сыр. Каждый слой посолите и полейте майонезом, смешанным с натертым на мелкой терке чесноком. Дайте салату постоять в течение 30 минут, а потом подавайте на стол.

Салат «Принцесса»

Ингредиенты:

2 вареных клубня картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 яблока, 1/2 стакана изюма, 3 столовые ложки измельченных грецких орехов, соль, перец, сметана, зелень.

Способ приготовления

Картофель, яйца и яблоки нарежьте кружочками и уложите слоями. Каждый слой посолите и поперчите.

Затем положите предварительно распаренный и подсушенный изюм и посыпьте измельченными ядрами грецких орехов. Слои залейте сметаной и украсьте зеленью.

Салат из кукурузы

Ингредиенты:

1 банка консервированной или 1 початок свежей вареной

кукурузы, 3 вареных клубня картофеля, 3 свежих огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, соль, зелень петрушки, укропа и базилика.

Способ приготовления

Картофель, огурцы и яйца нарежьте мелкими кубиками. Лук нарежьте полукольцами. Все компоненты перемешайте, добавьте кукурузу, посолите и заправьте сметаной. Салат украсьте веточками петрушки и мелко нарезанной зеленью укропа и базилика.

Салат «Витамин роста»

Ингредиенты:

4 моркови, 2 яблока, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана кураги, 1/2 стакана чернослива, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления

Морковь и яблоки натрите на крупной терке. Изюм, курагу и чернослив распарьте, из чернослива удалите косточки, а затем смешайте все с морковью и яблоками. Приготовленный салат заправьте сметаной.

Салат из сельди по-русски

Ингредиенты:

1 соленая сельдь, 1 стакан молока, 2 клубня картофеля, 100 г сухих грибов, 1/2 банки майонеза, несколько стрелок зеленого лука, 1 соленый огурец, зелень.

Способ приготовления

Сельдь выпотрошите, отделите филе и вымочите его в молоке. Затем мясо просушите полотенцем и нарежьте тонкими полосками. Рыбу уложите в селедочницу. Отварите картофель «в

мундире», остудите его, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Картофель уложите на рыбу. Отварите грибы, слейте воду, дайте им остыть, а затем мелко нарежьте. Лук порубите и смешайте с грибами. Слоем выложите их на картофель и залейте майонезом. Нарежьте кружочками огурец, выложите его сверху на майонез и посыпьте все зеленью.

Салат из сельди с овощами

Ингредиенты:

1 соленая сельдь, 1 банка майонеза, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 свекла, 1 яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень.

Способ приготовления

Сельдь выпотрошите, отделите филе и нарежьте небольшими кусочками. Ровным слоем выложите рыбу в селедочницу и смажьте майонезом. Мелко порубите лук и выложите на слой рыбы. Полейте его растительным маслом. Отварите картофель, остудите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Выложите на лук и смажьте майонезом. Отварите морковь и свеклу, остудите их, снимите кожицу и натрите их на крупной терке. Выложите на слой картофеля морковь, смажьте майонезом, затем положите свеклу и тоже смажьте майонезом. Отварите яйцо, остудите его, очистите от скорлупы и нарежьте кружочками. Украсьте салат дольками яйца и зеленью.

Салат картофельный

Ингредиенты:

3 вареных клубня картофеля, 5 пучков шпината, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сметаны или майонеза, 1 луковица, мускатный орех, кориандр, тимьян, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Листья шпината вымойте в холодной воде, положите в горячую воду на 1 минуту для размягчения, а затем мелко нарежьте острым ножом. Картофель измельчите и обжарьте в растительном масле до появления золотистой корочки. Лук нарежьте полукольцами. Шпинат, лук и картофель перемешайте. Сметану или майонез тщательно смешайте с пряностями и залейте полученной массой салат. Сверху посыпьте его измельченной зеленью петрушки.

Салат с сыром и яблоками

Ингредиенты:

2 сладких или кисло-сладких яблока, 2 столовые ложки твердого сыра, 1/2 стакана ядер грецких орехов, соль, сахар, сок 1/2 лимона.

Для соуса: 1/2 банки майонеза, 1 столовая ложка сметаны или размягченного сливочного масла.

Способ приготовления

Яблоки нарежьте соломкой или натрите на крупной терке и сбрызните лимонным соком. Сыр тоже нарежьте соломкой или натрите на крупной терке. Ядра грецких орехов хорошо измельчите. Все компоненты соедините, посолите, посыпьте сахаром, перемешайте и заправьте соусом, приготовленным из майонеза и сметаны. Готовый салат переложите в салатницу и украсьте кружочками лимона и яблока.

Салат «Оливье»

Ингредиенты:

3 вареных клубня картофеля, 1 морковь, 2 яйца, 1 луковица, 100 г колбасы или мяса, 2 соленых огурца, 1/3 стакана сметаны, 1/3 стакана майонеза, 4 столовые ложки зеленого консервированного горошка.

Способ приготовления

Картофель, морковь и яйца отварите, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Колбасу нарежьте небольшими кусочками. Добавьте нарезанные репчатый лук и огурцы. Салат заправьте майонезом, смешанным со сметаной, выложите в салатницу и украсьте зеленым горошком.

Салат брусничный

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 1 пучок зеленого салата, 1 свежий огурец, 2 свежих помидора.

Для соуса: 2 столовые ложки брусники, 3 столовые ложки сметаны, 1/2 чайной ложки ароматического уксуса, 1 чайная ложка горчицы, сахара, соль, перец.

Способ приготовления

Капусту и зеленый салат мелко порубите, помидоры и огурец нарежьте тонкими ломтиками. Все овощи смешайте и заправьте соусом, приготовленным следующим образом: сметану, горчицу, ароматический уксус, бруснику, сахар, перец и соль перемешайте до получения однородной массы и дайте соусу постоять 15–20 минут.

Салат «Мимоза»

Ингредиенты:

3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 яблоко, 1 вареная морковь, 50 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоко, морковь и яйца мелко нарежьте или натрите на крупной терке, оставив 1–2 желтка для украшения салата. Лук мелко нарежьте. На дно салатницы выложите слой яиц, который поперчите, посолите и полейте майонезом, смешанным со сметаной. Яйца закройте слоем лука, сверху положите натертую

морковь, яблоки и также полейте их майонезом со сметаной. Сверху посыпьте натертым на крупной терке сыром и оставшимся измельченным желтком. Готовый салат украсьте веточками зелени.

Салат «Китаец»

Ингредиенты:

1/2 стакана вареного риса, 2 помидора, 1 свежий огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, базилика, черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, огурцы и яйца нарежьте тонкими ломтиками, смешайте, посолите, поперчите, добавьте вареный рис и мелко нарезанную зелень петрушки и базилика. Салат полейте майонезом, переложите в салатницу и украсьте ломтиками огурцов, помидоров и зеленью.

Салат «Заячья радость»

Ингредиенты:

500 г моркови, 2 яблока, 50 г консервированного зеленого горошка, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, сахар, соль, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистите, тщательно вымойте и сварите в небольшом количестве воды. Яблоки очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Вареную морковь также нарежьте кубиками и перемешайте с яблоками. Добавьте зеленый горошек, соль, сахар, заправьте салат майонезом, аккуратно перемешайте и выложите в салатницу.

Салат «Кахетинский»

Ингредиенты:

100 г айвы, 4 зубчика чеснока, 1 луковица, зелень укропа, 100 г фасоли, 6 столовых ложек растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Айву вымойте, очистите от кожицы и нарежьте небольшими ломтиками. Измельчите чеснок, репчатый лук, зелень укропа и смешайте все с айвой. Данную смесь вы можете хранить в герметичной упаковке в прохладном месте в течение 10 месяцев, а можете использовать сразу же, добавив в подготовленную массу вареную фасоль, соль, растительное масло и все перемешав.

Салат из моченых яблок с картофелем

Ингредиенты:

2 моченых яблока, 2 клубня картофеля, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления

Картофель отварите в мундире, очистите и нарежьте тонкими ломтиками, добавьте нарезанные кружками моченые яблоки и консервированный горошек, все аккуратно перемешайте. Заправьте салат майонезом и украсьте веточками зелени.

Салат морковный

Ингредиенты:

5 морковин, 4 растолченных ядра грецкого ореха, 4 яблока, сок 1/2 лимона, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки меда, соль, зелень укропа, базилика, петрушки, сельдерея.

Способ приготовления

Морковь, яблоки вымойте и натрите на крупной терке, добавьте соль, измельченную зелень укропа, базилика, петрушки и сельдерея и все перемешайте. Салат сбрызните лимонным соком, полейте медом, растительным маслом и посыпьте орехами.

Салат из моркови с капустой

Ингредиенты:

2–3 моркови, 1/2 вилка свежей белокочанной капусты, 2–3 яблока, 5 столовых ложек сметаны, зелень петрушки, рассол квашеной капусты, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные морковь и яблоки натрите на терке, добавьте нашинкованную капусту, перемешайте со сметаной. Салат заправьте рассолом, посыпьте зеленью петрушки, перцем, сахаром и солью.

Салат из моркови с клюквой

Ингредиенты:

3–4 моркови, 1/2 стакана клюквы, 1/3 небольшого вилка белокочанной капусты, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления

Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке. Добавьте мелко нашинкованную капусту, клюкву. Затем все перемешайте, выложите в салатницу и заправьте сметаной.

Салат из моркови с кочанным салатом

Ингредиенты:

2 моркови, 200 г кочанного салата, 1 луковица, 1 помидор, 1/2 стакана сметаны, лимонный сок, укроп, соль по вкусу.

Способ приготовления

Нарежьте соломкой морковь, кочанный салат и репчатый лук. Добавьте нарезанный дольками свежий помидор, все перемешайте, посолите по вкусу, заправьте сметаной, слегка сбрызните лимонным соком и посыпьте измельченным укропом.

Салат из моркови, зеленого горошка и яблок

Ингредиенты:

4–5 молодых морковин, 2–3 яблока, 3/4 стакана зеленого консервированного горошка, 1 банка майонеза, сахар, соль, лимонный сок по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымойте, отварите, охладите, очистите и нарежьте мелкими кубиками. С яблок снимите кожицу, удалите сердцевину, мелко нарежьте. Для того чтобы яблоки не потемнели, сбрызните их лимонным соком. Затем соедините морковь и яблоки, добавьте консервированный зеленый горошек и сахар. Все посолите, заправьте майонезом, перемешайте и уложите в салатницу. Сверху салат можно украсить ломтиками моркови и яблок.

Салат из моркови с крыжовником

Ингредиенты:

3–4 моркови, 1 стакан крыжовника, сахар или мед по вкусу, зелень петрушки или сельдерея.

Способ приготовления

Морковь очистите, вымойте и натрите на крупной терке.

Добавьте свежий вымытый крыжовник, заправьте сахаром или медом. Сверху салат посыпьте измельченной зеленью петрушки или сельдерея.

Салат из моркови с луком

Ингредиенты:

7–8 морковин, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, сок 1 лимона, 3 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке. Затем мелко нарежьте лук и смешайте с морковью, посолите по вкусу. Салат заправьте растительным маслом, лимонным соком и сметаной.

Салат из моркови, меда и орехов

Ингредиенты:

3–4 моркови, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 2 столовые ложки меда, лимонный сок, соль, консервированные вишни для украшения.

Способ приготовления

Очищенную морковь натрите на мелкой терке, посолите и полейте лимонным соком. Добавьте толченые орехи, мед и размешайте. Грецкие орехи можно заменить арахисом или миндалем. Выложите все в салатницу и сверху украсьте консервированными вишнями.

Салат из моркови с лимонным соком

Ингредиенты:

5–6 морковин, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 луковица,

2 столовые ложки майонеза или растительного масла, 1 столовая ложка натертого хрена, несколько веточек петрушки, соль, молотые ядра орехов.

Способ приготовления

Очищенную морковь натрите на терке, добавьте лимонный сок, мелко нарубленный репчатый лук, натертый хрен, соль, нарезанную петрушку. Заправьте все растительным маслом или майонезом. Салат сверху можно посыпать толчеными орехами.

Салат из моркови и огурцов

Ингредиенты:

3–4 моркови, 3 огурца, 2 столовые ложки укропа, 1/2 стакана сметаны, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке. Огурцы очистите и нарежьте полукольцами. Затем все перемешайте, добавьте укроп, сметану, соль и сахар по вкусу.

Салат из моркови с орехами и лимонным соком

Ингредиенты:

3–4 моркови, 5–10 грецких орехов, сок 1/2 лимона, несколько листьев мяты, 2 столовые ложки растительного масла, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь натрите на мелкой терке, добавьте измельченные ядра грецких орехов, листья мяты. Заправьте салат растительным маслом и соком лимона, смешанным с сахаром.

Салат из моркови со сметаной

Ингредиенты:

2–3 моркови, 1/3 стакана сметаны, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Морковь натрите на мелкой терке, добавьте сахар по вкусу и заправьте сметаной.

Салат из моркови со сметаной и яблоками

Ингредиенты:

2–3 моркови, 1 яблоко, 1/3 стакана сметаны, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Морковь натрите на мелкой терке, яблоко натрите на крупной терке, затем все перемешайте, добавьте сметану и сахар по вкусу.

Салат из моркови с сыром

Ингредиенты:

2 моркови, 1 большое яблоко, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 1 луковица, 1 банка майонеза, несколько веточек зелени для украшения.

Способ приготовления

Морковь отварите, охладите и очистите. Яблоко очистите, удалите сердцевину. Затем морковь и яблоко нашинкуйте соломкой, сваренное вкрутую яйцо мелко нарежьте, добавьте натертый сыр. Все перемешайте, добавьте пассерованную луковицу, заправьте майонезом. Затем салат выложите в салатницу, сверху посыпьте натертым сыром и украсьте ломтиками моркови, яблок и веточками зелени.

Салат из моркови с хреном

Ингредиенты:

3–4 моркови, 2–3 столовые ложки хрена, 1 кислое яблоко, 1 луковица, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки гранатового сока, 1/2 стакана майонеза, укроп, зелень петрушки.

Способ приготовления

Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке. Хрен и лук натрите, неочищенное яблоко нарежьте мелкими кубиками. Затем все перемешайте, заправьте майонезом, добавьте сахар и сок граната. Выложите в салатницу горкой и украсьте зеленью укропа и петрушки.

Салат из моркови с чесноком

Ингредиенты:

3–4 моркови, 4–5 зубчиков чеснока, 1/2 стакана сметаны или майонеза, 1/2 чайной ложки сахара, соль, несколько веточек зелени.

Способ приготовления

Морковь очистите, вымойте и натрите на терке. Добавьте растертый с солью и сахаром чеснок, полейте сметаной или майонезом и перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте кружочками моркови и веточками зелени.

Салат из моркови с чесноком и колбасой

Ингредиенты:

3–4 моркови, 2–3 зубчика чеснока, 2–3 ломтика вареной колбасы, 1/2 банки майонеза или сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымойте, очистите и натрите на крупной терке. Чеснок мелко порубите, смешайте с морковью. Затем залейте майонезом или сметаной, посыпьте солью, перцем, еще раз тщательно перемешайте и выложите в салатницу. Сверху салат полейте сметаной и украсьте колбасой, нарезанной тонкими кружочками.

Салат из моркови с творогом

Ингредиенты:

3–4 моркови, 1/2 стакана творога, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка сахара, 1 луковица, 2 столовые ложки укропа, тмин.

Способ приготовления

Морковь вымойте, очистите, натрите на крупной терке. Творог смешайте со сметаной, посыпьте сахаром и смешайте с морковью.

Добавьте мелко нарезанный лук, тмин и укроп. Все перемешайте и выложите горкой в салатницу.

Салат из моркови с черносливом

Ингредиенты:

4–5 морковин, 1 стакан чернослива, 1 1/2 столовой ложки сахара, 1 стакан сметаны, соль, зелень петрушки, укроп.

Способ приготовления

Чернослив промойте в теплой воде, затем залейте кипятком, выдержите 20 минут, удалите косточки, а мякоть мелко нарежьте. Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке, добавьте подготовленный чернослив, залейте сметаной, смешанной с солью и сахаром, размешайте. Овощи уложите в салатницу,

посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Салат «Вермонт»

Ингредиенты:

5–6 морковин, 3–4 яблока, 1 столовая ложка сахара, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка уксуса или сока лимона, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Морковь очистите, вымойте и нарежьте соломкой. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину, нашинкуйте соломкой, добавьте морковь, перемешайте. Затем залейте все сметаной, смешанной с солью, сахаром, уксусом или соком лимона. Уложите в салатницу, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат «Катильон»

Ингредиенты:

200 г моркови, 3–4 яблока, 1 столовая ложка натертого хрена, соль, сахар, лимонная кислота или лимонный сок по вкусу.

Способ приготовления

Очистите яблоки и морковь, натрите на крупной терке. Добавьте хрен, соль, сахар, лимонную кислоту (лимонный сок).

Затем все перемешайте и уложите в салатницу. Сверху салат можно украсить кружочками моркови и дольками яблок.

Салат «Сан-Суси»

Ингредиенты:

3–4 моркови, 2 яблока, 1/2 стакана сметаны, сахар.

Способ приготовления

Морковь вымойте, очистите, натрите на мелкой терке. Яблоки очистите, удалите сердцевину, натрите на крупной терке или нарежьте соломкой. Затем морковь и яблоки смешайте, добавьте половину сметаны, все перемешайте с сахаром, выложите в салатницу и полейте оставшейся сметаной. Перед подачей на стол украсьте салат веточками зелени.

Салат «Альтаир»

Ингредиенты:

2–3 моркови, 2 яблока, 1 редька, 1/2 вилка белокочанной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка уксуса, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, молотый черный и красный перец, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, яблоки, редьку очистите, натрите на крупной терке, сложите в миску, добавьте нашинкованную капусту, мелко нарезанную зелень петрушки, все перемешайте. Затем выложите в салатницу и заправьте салатной заправкой. Салатную заправку можно приготовить из растительного масла, уксуса и сока лимона, сахара, соли и молотого перца.

Салат «Танзания»

Ингредиенты:

4 моркови, 3 яблока, 1 пучок зеленого лука,
1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Яблоки и морковь по отдельности натрите на мелкой терке, мелко порубите зеленый лук. Затем в глубокое блюдо уложите

слоями в 2–3 см морковь, яблоки, зеленый лук. Сверху залейте майонезом.

Салат из моркови с яблоками и лимоном

Ингредиенты:

3–4 моркови, 2 яблока, 1 чайная ложка меда, цедра и сок 1/2 лимона.

Способ приготовления

Морковь очистите, вымойте и натрите на мелкой терке. Добавьте натертые на крупной терке яблоки, лимонную цедру. Затем все перемешайте, заправьте соком лимона, медом.

Салат из моркови, яблок и сельдерея

Ингредиенты:

2–3 яблока, 3–4 моркови, 100 г корней сельдерея, 1 столовая ложка хрена, 1 яйцо, 1/2 стакана растительного масла, лимонный сок.

Способ приготовления

Яблоки, морковь и сельдерей очистите от кожуры, натрите на крупной терке и перемешайте. Добавьте натертый хрен по вкусу и еще раз перемешайте. Яйцо разбейте, отделите желток, смешайте с растительным маслом и лимонным соком. Салат заправьте приготовленным соусом. Для того чтобы натертый сельдерей не почернел, прежде чем вы смешаете его с другими продуктами, сбрызните его лимонным соком или уксусом.

Салат «Каротель»

Ингредиенты:

2 моркови, 2 яблока, 2 редьки, 6–7 зубчиков чеснока, сок 1

лимона, цедра, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку и морковь тщательно вымойте, очистите и натрите на мелкой терке. Затем добавьте очищенные и натертые на крупной терке яблоки. Все перемешайте. Добавьте растертый со свежей лимонной цедрой чеснок, влейте лимонный сок. Снова перемешайте, посолите, выложите в салатницу, украсьте ломтиками лимона.

Фасолевый салат со свеклой и яблоком

Ингредиенты:

1 стакан фасоли, 1 яблоко, 1 вареная свекла, 1 луковица, 2 столовые ложки уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, черный или красный перец.

Способ приготовления

Сваренную и промытую в холодной воде фасоль смешайте с измельченным луком (можете нарезать его полукольцами) и нарезанными соломкой яблоком и свеклой. Массу посолите, поперчите, перемешайте и заправьте уксусом и растительным маслом.

Салат из горошка с морковью

Ингредиенты:

1 стакан свежего зеленого горошка, 3 моркови, 1/2 стакана соуса из простокваши, сахар, сок граната по вкусу.

Способ приготовления

Морковь натрите на крупной терке, смешайте с отваренным в подсоленной воде зеленым горошком, рубленой зеленью укропа и петрушки. Добавьте сахар и гранатовый сок по вкусу, выложите в

салатницу и заправьте соусом из простокваши.

Салат из стручковой фасоли

Ингредиенты:

1 1/2 стакана стручковой фасоли, 3 луковицы, 1 красный жгучий перец чили, 200 г мелких помидоров, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Очистите лук и разрежьте каждую луковицу пополам, каждый помидор также разделите на две части. Смешайте продукты, заправьте одной столовой ложкой растительного масла и слегка посолите. Полученную массу обжарьте до мягкости на решетке гриля или на сковороде.

Мелко нарежьте перец, удалив предварительно семена и перегородки. На решетке расстелите фольгу и положите туда на 5–6 минут фасоль с нарезанным перцем. Все ингредиенты соедините в большой салатнице, посолите, добавьте зелень и заправьте оставшимся маслом. Подавайте салат к столу теплым.

Салат из гороха и яблок

Ингредиенты:

1/2 стакана гороха, 2 моркови, 2 яблока, 1/2 стакана сметаны или майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожицы и семян, нарежьте кубиками. Добавьте сваренный в подсоленной воде горох и нарезанную кубиками вареную морковь. Все перемешайте, посолите и заправьте сметаной или майонезом.

Салат из зеленого горошка

Ингредиенты:

2 стакана свежего или консервированного горошка, 2 моркови, 2 корня сельдерея, 2 кислых яблока, 1 стакан творожного соуса или соуса из растительного масла, 1/2 стакана рубленой ветчины, жареного или вареного мяса, несколько веточек укропа и петрушки для украшения.

Способ приготовления

Свежий горошек отварите в подсоленной воде, если вы используете консервированный горошек, выньте его из жидкости и откиньте на дуршлаг. Очищенные морковь и сельдерей натрите на терке. Яблоко очистите от кожицы, удалите сердцевину и натрите на терке или нарежьте соломкой. Затем все продукты перемешайте, заправьте соусом, выложите в салатницу и украсьте зеленью и мясными продуктами.

Салат из гороха с овощами

Ингредиенты:

1 стакан вареного гороха, 3 репы, 2 моркови, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу и морковь очистите, сварите и нарежьте кубиками. Репчатый лук мелко нарежьте кубиками и обдайте кипятком. Отдельно отварите горох, посыпьте солью, черным молотым перцем. Все перемешайте. Готовый салат полейте сметаной, сверху украсьте вырезанными с помощью фигурного ножа из репы и моркови фигурками.

Салат из отварного горошка

Ингредиенты:

3 стакана молодого горошка, 1 чайная ложка сахарного

песка.

Для майонеза: 1/2 стакана растительного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка уксуса, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Горошек сварите в подсоленной воде, добавьте сахар и жидкость процедите. Остывший горошек выложите в салатницу и заправьте майонезом, приготовленным следующим образом: в чашку влейте сырой яичный желток, посолите и перемешайте, затем небольшими порциями введите 1/2 стакана растительного масла. Когда из масла и желтков получится однородная густая масса, добавьте уксус. Если соус окажется слишком густым, добавьте в него 1 столовую ложку теплой кипяченой воды.

Салат из молодого зеленого горошка

Ингредиенты:

1 стакан зеленого горошка, 2–3 моркови, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, соль, лимонная цедра, 1/2 пучка зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Очищенную морковь натрите на мелкой терке, добавьте горошек, мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки и укроп. Заправьте натертой лимонной цедрой, уксусом, растительным маслом, солью по вкусу. Перед подачей на стол салат подержите в холодильнике 10–15 минут.

Салат из консервированного зеленого горошка

Ингредиенты:

1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 банка консервированных сардин в масле, 200 г сыра, 3 яйца, 1/2 банки майонеза, 1/2 чайной ложки горчицы, красный молотый перец, красный сладкий перец, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарежьте небольшими кубиками, яйца сварите вкрутую и порубите, сардины мелко нарежьте, затем все перемешайте, добавьте зеленый горошек. Салат заправьте майонезом, смешанным с горчицей и красным молотым перцем, посолите, тщательно перемешайте и украсьте салат зеленью петрушки и полосками красного сладкого перца.

Салат из консервированного зеленого горошка с яблоками

Ингредиенты:

1 стакан консервированного горошка, 2–3 яблока, 1 яйцо, сельдерей, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Яблоки нарежьте тонкими ломтиками, сельдерей – соломкой, соедините продукты в глубокой салатнице, смешайте с зеленым горошком и заправьте майонезом. Перед подачей на стол украсьте салат дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из консервированного горошка и плавленого сыра

Ингредиенты:

1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 1 плавленый сырок, 1–2 яйца, 1/2 банки майонеза, соль, перец, несколько веточек петрушки для украшения.

Способ приготовления

Плавленый сырок натрите на крупной терке. Сваренные вкрутую яйца остудите, очистите и нарежьте кубиками. Все перемешайте, посолите, поперчите, добавьте консервированный зеленый горошек, заправьте майонезом и аккуратно перемешайте. Готовый салат выложите в глубокую салатницу горкой, перед подачей на стол украсьте веточками петрушки.

Салат из консервированного горошка с луком

Ингредиенты:

1/2 банки консервированного зеленого горошка, 2–3 головки репчатого лука, пучок зеленого лука, 2–3 маринованных огурца, 4 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана томатного сока, молотый перец, уксус, соль, сахар по вкусу, 2–3 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Репчатый лук нарежьте полукольцами, огурцы – кружочками. Добавьте мелко нарезанный зеленый лук и консервированный горошек. Все перемешайте и заправьте салатной заправкой, приготовленной из растительного масла, уксуса, томатного сока, перца, соли, сахара и измельченного чеснока.

Салат из зеленых стручков бобов

Ингредиенты:

2 стакана стручков зеленых бобов, 2–3 свежих огурца, 3–4 помидора, 5 яиц, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока или уксуса, несколько веточек зелени укропа, 2–3 листа зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Стручки бобов очистите и хорошо вымойте, опустите их в кипящую соленую воду и варите до готовности. Остудите под струей холодной воды и дайте ей стечь. Затем по краям салатницы уложите листья зеленого салата, нарезанные ломтиками помидоры и огурцы выложите короной. В центре салатницы уложите горкой тонко наструганные стручки бобов и украсьте дольками сваренных вкрутую яиц. Салат полейте растительным маслом, смешанным с лимонным соком или уксусом и солью, и посыпьте зеленью.

Салат из белой фасоли

Ингредиенты:

1 стакан фасоли, 2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Фасоль замочите в холодной воде на 3–4 часа, затем отварите до мягкости в подсоленной воде. Выложите вареную фасоль в салатницу, добавьте мелко нарезанные лук и петрушку, заправьте все растительным маслом, смешанным с уксусом, посолите и посыпьте измельченной зеленью.

Салат из белой фасоли с сыром

Ингредиенты:

1/2 стакана белой фасоли, 100 г твердого сыра, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, зелень петрушки, соль, сахар, уксус по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замочите на 3–4 часа в холодной воде, после чего отварите до мягкости в той же воде и откиньте на дуршлаг. В готовую фасоль добавьте мелко нарезанный репчатый лук, растительное масло, смешанное с уксусом, соль, сахар и все перемешайте.

Перед подачей на стол салат посыпьте натертым на крупной терке сыром и измельченной зеленью петрушки.

Салат из зеленой фасоли

Ингредиенты:

1 стакан стручковой фасоли, 1 стручок сладкого перца, 3 зубчика чеснока, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1/2 банки майонеза, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Фасоль отварите, нарежьте кусочками, соедините с мелко нарезанным стручком сладкого перца, толчеными ядрами грецких орехов и натертым чесноком. Все перемешайте, заправьте майонезом и посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки.

Салат из фасоли и ветчины

Ингредиенты:

1 банка консервированной фасоли, 1 луковица, 200 г ветчины или колбасы, 2 помидора, 1 стакан майонеза, 50 г сыра, несколько веточек зелени петрушки для украшения.

Способ приготовления

Фасоль нарежьте небольшими кусочками, смешайте с нарезанной соломкой ветчиной. Добавьте натертый на крупной терке сыр. Репчатый лук мелко порубите, помидор нарежьте мелкими кусочками. Затем все перемешайте, полейте майонезом и выложите в салатницу. Сверху салат украсьте кружочками помидоров и веточками петрушки.

Салат острый из фасоли

Ингредиенты:

1 стакан фасоли, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, зелень петрушки и укропа, горчица, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замочите на несколько часов в холодной воде, после чего отварите ее в подсоленной воде до мягкости. Готовую фасоль выложите в салатницу, посолите, посыпьте перцем, добавьте растительное масло, уксус, горчицу по вкусу. Все перемешайте и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из зеленой фасоли с помидорами

Ингредиенты:

1 стакан очищенной зеленой фасоли, 1 зубчик чеснока, 2 помидора, 2 яйца, несколько веточек зелени петрушки.

Для соуса: 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сухого белого вина, сахар, соль, молотый горький перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную фасоль отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Затем уложите ее на блюдо, добавьте толченый чеснок, сверху положите нарезанные кружочками помидоры и залейте все соусом. Салат украсьте дольками яиц, сваренных вкрутую, и веточками зелени.

Салат из фасоли с соленым огурцом

Ингредиенты:

1 стакан фасоли, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 1 луковица, 1 яйцо, 1 чайная ложка молотого красного перца, соль, несколько веточек зелени.

Способ приготовления

Фасоль отварите, откиньте на дуршлаг, положите в миску. Соленый огурец и очищенное яблоко нарежьте кубиками, репчатый лук и сваренное вкрутую яйцо мелко нарежьте. Затем все перемешайте, посолите, посыпьте перцем и украсьте зеленью.

Салат из фасоли с лимоном

Ингредиенты:

3 стакана фасоли в стручках, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка

лимонного сока.

Способ приготовления

Молодые стручки фасоли очистите и нарежьте тонкими полосками, сварите в подсоленной воде. Когда фасоль остынет, положите ее в салатницу, заправьте растительным маслом и соком лимона.

Салат из стручков фасоли с картофелем

Ингредиенты:

2 стакана фасоли, 3 клубня картофеля, 3 помидора, 1 лимон, 1/2 стакана сметаны, соль, перец по вкусу, несколько стеблей зеленого лука.

Способ приготовления

Стручки фасоли отварите в подсоленной воде несколько минут, затем фасоль откиньте на сито и дайте воде стечь. Очищенный картофель отварите и остудите. Фасоль и картофель мелко нарежьте, посыпьте солью и перцем, полейте лимонным соком, заправьте сметаной и перемешайте. Салат выложите в салатницу, перед подачей к столу украсьте ломтиками помидоров и мелко нарезанным зеленым луком.

Салат из фасоли с луком

Ингредиенты:

1/2 стакана фасоли, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец, зелень кинзы или петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отварите, откиньте на дуршлаг, остудите и выложите в салатницу. Затем посыпьте солью, перцем, мелко нарезанным

обжаренным луком, заправьте растительным маслом и перемешайте. Сверху салат можете украсить зеленью кинзы или петрушки.

Салат из фасоли, овощей и фруктов

Ингредиенты:

1/2 стакана фасоли, 1 свекла, 2 моркови, 2 яблока или 2 груши, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли, лимонная кислота по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отварите до готовности в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и охладите. Сырую морковь и вареную свеклу натрите на крупной терке. Яблоки или груши очистите и нарежьте соломкой. Затем все перемешайте, заправьте сметаной, смешанной с сахарным песком и лимонной кислотой.

Салат из фасоли с помидорами

Ингредиенты:

1 стакан вареной фасоли, 3–4 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 пучка петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте ломтиками, соедините с отваренной фасолью, посолите, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки. Готовый салат заправьте растительным маслом.

Салат из фасоли со сливочным маслом

Ингредиенты:

2 стакана фасоли, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные стручки фасоли сварите в подсоленной воде до готовности, нарежьте соломкой, заправьте сливочным маслом, солью и перцем по вкусу. Вместо масла салат можно залить хорошо взбитой сметаной, в которую добавьте толченый чеснок и укроп.

Салат из фасоли с сыром

Ингредиенты:

100 г белой фасоли, 50 г твердого острого сыра, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, соль, сахар по вкусу, 1 лавровый лист, несколько веточек укропа или петрушки.

Способ приготовления

Фасоль замочите на несколько часов в холодной воде, затем, не сливая воду, посолите, отварите до готовности и откиньте на дуршлаг, дав воде стечь. Готовую фасоль сбрызните уксусом, полейте растительным маслом, посолите, добавьте сахар по вкусу, молотый лавровый лист. Сыр натрите на крупной терке. Лук нарежьте кубиками. Все продукты соедините, хорошо перемешайте и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте веточками зелени и натертым сыром.

Салат из фасоли с томатной пастой

Ингредиенты:

2 стакана фасоли, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка масла или маргарина, 3 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 стручок болгарского перца, черный молотый перец, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Фасоль замочите в холодной воде на несколько часов, затем воду слейте. Потушите фасоль до мягкости с небольшим количеством жира, соедините с томатной пастой, толченым чесноком и луком, натертым на мелкой терке. Добавьте мелко нарезанный стручок перца, посолите, посыпьте перцем по вкусу, перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу, заправьте сметаной и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из фасоли с чесноком

Ингредиенты:

1 кг зеленой стручковой фасоли, 5 зубчиков чеснока, 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки фруктового уксуса, 2 помидора, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль вымойте и отварите в подсоленной кипящей воде. Готовую фасоль откиньте на дуршлаг, остудите, уложите в салатницу и залейте соусом. Соус можно приготовить следующим образом: растительное масло смешайте с фруктовым уксусом, добавьте перец, мелко нарезанную зелень укропа, натертый чеснок. Сверху салат можете украсить кружочками помидоров и зеленью укропа.

Салат из фасоли с яблоком и соленым огурцом

Ингредиенты:

2 стакана фасоли, 1 яблоко, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, красный перец, соль по вкусу, зелень петрушки.

Способ приготовления

Фасоль замочите на несколько часов в холодной воде, затем отварите в подсоленной воде и охладите. Готовую фасоль

смешайте с нарезанными кубиками огурцом, яйцом, луком и яблоком, полученную массу посолите, посыпьте перцем и заправьте сметаной. Готовый салат выложите в салатницу, сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из консервированной фасоли с яйцами

Ингредиенты:

1 банка консервированной фасоли, 2 яйца, 2 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, чайная ложка уксуса, луковица, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Нарежьте стручки консервированной фасоли, посыпьте их мелко нарезанной зеленью и заправьте растительным маслом, смешанным с уксусом. Затем выложите в салатницу, сверху положите кружочки сваренных вкрутую яиц и помидоров, чередуя их между собой. Сверху положите нарезанный кольцами репчатый лук.

Салат из хрена с помидорами

Ингредиенты:

1 корень хрена, 2–3 помидора, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 яйцо, несколько виноградных листьев.

Способ приготовления

Помидоры вымойте и нарежьте тонкими кружочками. На блюдо выложите виноградные листья, на них положите нарезанные помидоры, полейте их сметаной, смешанной с лимонным соком и натертым на мелкой терке хреном. Сверху салат можно украсить дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из консервированной фасоли со сметаной

Ингредиенты:

1 банка консервированной фасоли, 2 огурца, 3 столовые ложки сметаны, уксус, соль, зелень.

Способ приготовления

Стручки консервированной фасоли мелко нарежьте, добавьте нарезанные кружочками огурцы, сбрызните уксусом и посолите. Затем все перемешайте, заправьте сметаной и посыпьте зеленью.

Салат из хрена и яиц (первый вариант)

Ингредиенты:

4 яйца, 1 корень хрена, 1 луковица, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Хрен натрите на мелкой терке, добавьте сахар и оставьте на 1 час. Яйца сварите вкрутую, мелко порубите, смешайте с нарезанным луком и зеленью, заправьте майонезом, смешанным со сметаной, посолите и выложите готовый салат в салатницу.

Салат из хрена и яиц (второй вариант)

Ингредиенты:

15 яиц, 4 столовые ложки натертого хрена, 2 стакана сметаны, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и выложите на блюдо. Затем приготовьте соус, для этого хрен смешайте со

взбитой сметаной, сахаром и солью. Полученным соусом полейте яйца и посыпьте измельченной зеленью.

Салат из хрена со свеклой

Ингредиенты:

1 корень хрена, 1–2 свеклы, 1 стакан сметаны, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Свеклу отварите, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Хрен натрите на мелкой терке, смешайте со свеклой и заправьте сметаной. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Салат из хрена с огурцом

Ингредиенты:

1 корень хрена, 3 яйца, 1 свежий огурец, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка сахара, 1/2 пучка зеленого лука, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Хрен натрите на мелкой терке, добавьте сахар и оставьте на 1 час. Затем добавьте мелко порубленные сваренные вкрутую яйца, нарезанный кубиками огурец, измельченный зеленый лук и зелень петрушки и укропа. Салат заправьте сметаной и выложите в салатницу.

Салат из свеклы

Ингредиенты:

5 вареных или печеных свекол, 1 стакан грецких орехов, 3–4 зубчика чеснока, 1 стручок сладкого перца, 3 столовые ложки

уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, соль, зелень.

Способ приготовления

Свеклу очистите от кожуры и нарежьте соломкой. Орехи хорошо растолките и смешайте со свеклой. Измельченный чеснок разотрите с солью и добавьте к нему мелко нарезанный перец. В полученную массу влейте уксус и растительное масло. Все компоненты смешайте, украсьте зеленью. Вместо уксуса и растительного масла вы можете использовать майонез.

Салат из хрена со свеклой и растительным маслом

Ингредиенты:

1 корень хрена, 1 свекла, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу, несколько веточек зелени петрушки и укропа для украшения.

Способ приготовления

Свеклу испеките, очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Добавьте натертый на мелкой терке хрен, перемешайте и заправьте растительным маслом. Затем салат посолите и посыпьте перцем по вкусу, сверху украсьте зеленью петрушки и укропа.

Салат «Гранатовый браслет»

Ингредиенты:

3 вареные свеклы, 1 стакан гранатовых зерен, сахар, 1/2 стакана растительного масла.

Способ приготовления

Свеклу очистите от кожицы, натрите на мелкой терке. Гранатовые зерна хорошо разомните, выделившийся сок смешайте со свеклой, добавьте сахар и растительное масло и все

тщательно перемешайте.

Салат «Заря»

Ингредиенты:

1 сырая свекла, 3 луковицы, 1 зеленое яблоко, майонез, листья зеленого салата, уксус, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу, яблоко натрите на мелкой терке, лук мелко нарежьте, все перемешайте, заправьте майонезом, после чего добавьте уксус, сахар и соль по вкусу и опять перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте листьями зеленого салата.

Салат свекольный с чесноком

Ингредиенты:

1 вареная свекла, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Свеклу очистите и натрите на мелкой терке, добавьте пропущенный через чесноковыжималку чеснок, все перемешайте и заправьте майонезом. Готовый салат выложите в салатницу и посыпьте измельченными орехами.

Салат «Вечерний звон»

2 вареные свеклы, 2 яблока, 1–2 столовые ложки сахара, 1/2 стакана сметаны, лимонная кислота или сок 1/2 лимона.

Способ приготовления

Свеклу и яблоки нарежьте соломкой или натрите на крупной терке, перемешайте, сбрызните лимонной кислотой или

лимонным соком, добавьте сахар и половину предусмотренной в рецепте порции сметаны. Все компоненты хорошо перемешайте, салат выложите в салатницу, украсьте ломтиками яблок и полейте оставшейся сметаной.

Салат «Искушение»

Ингредиенты:

2 вареные свеклы, 1/2 стакана чернослива, 1 стакан грецких орехов, 5 столовых ложек изюма, 1 банка майонеза.

Способ приготовления

Вареную свеклу очистите и нарежьте кубиками. Вымытый и освобожденный от косточек чернослив нарежьте мелкими кусочками. Ядра грецких орехов измельчите между двумя терками и смешайте с черносливом, свеклой и изюмом. Полученную массу заправьте майонезом. Салат готов.

Салат с изюмом и орехами

Ингредиенты:

1 вареная свекла, 1 яблоко, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана грецких орехов, майонез по вкусу.

Способ приготовления

Вареную свеклу очистите от кожицы и натрите на крупной терке или нарежьте тонкой соломкой, яблоко нарежьте соломкой и смешайте со свеклой. Изюм слегка распарьте в горячей воде, затем отожмите, подсушите и смешайте с яблоком и свеклой. Ядра орехов поджарьте. Все компоненты перемешайте. Готовый салат полейте майонезом.

Салат «Красна девица»

Ингредиенты:

2 вареные свеклы, 2 яблока, 10 измельченных грецких орехов, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Свеклу очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Яблоки нарежьте соломкой или натрите на крупной терке. Грецкие орехи измельчите между двумя терками. Все компоненты перемешайте и заправьте майонезом.

Салат осенний

Ингредиенты:

1 свекла, 4 клубня картофеля, 3 моркови, 2 стакана зеленого горошка, 2 стакана зеленой фасоли, 200 г ветчины, 1 стакан заправки, 1 банка майонеза, маринованные или соленые огурцы.

Для 1 стакана заправки: 3/4 стакана растительного масла, 1/4 стакана 3 %-ного винного уксуса, 1 головка чеснока, черный или красный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареную свеклу, картофель и морковь нарежьте мелкими кубиками, смешайте с вареной фасолью и горошком, после чего добавьте нарезанную соломкой ветчину и небольшое количество заправки.

Полученную массу поставьте на 1 час в прохладное место, затем положите в нее измельченные огурцы, залейте майонезом и оставшимся количеством заправки, приготовленной по следующему рецепту: растительное масло, винный уксус, измельченный чеснок, соль и перец перемешайте и взболтайте в посуде с плотно закрывающейся крышкой.

Салат яблочно-свекольный

Ингредиенты:

2 яблока, 2 свеклы, 4 зубчика чеснока, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите сердцевину с семенами. Свеклу также очистите от кожицы и вместе с яблоками натрите на крупной терке. Чеснок измельчите, добавьте в свекольно-яблочную смесь и аккуратно перемешайте. Добавьте соль, майонез и еще раз все тщательно перемешайте.

Салат «Восточный»

Ингредиенты:

2 свеклы, 100 г айвы, 50 г грецких орехов, 4 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Свеклу отварите, очистите и натрите на крупной терке. Айву тщательно вымойте, освободите от семян и нарежьте соломкой. Тертую свеклу смешайте с айвой, добавьте измельченные ядра грецких орехов, майонез и все тщательно перемешайте. Свекольно-айвовую смесь без майонеза можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение 10 месяцев.

Салат из печеной свеклы

Ингредиенты:

2–3 свеклы, 2 столовые ложки растительного масла, лимонная кислота, перец по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Свеклу испеките, очистите, нарежьте соломкой. Затем посолите, посыпьте перцем, заправьте растительным маслом, смешанным с лимонной кислотой, перемешайте, а сверху посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат из свеклы с бобами

Ингредиенты:

2 крупные свеклы, 1 стакан бобов, 1 соленый огурец, 1 морковь, 1 стакан творожного или сметанного соуса, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Свеклу отварите, очистите и измельчите. Добавьте вареные бобы, мелко нарезанный соленый огурец, натертую на крупной терке морковь. Затем все перемешайте и заправьте соусом. Готовый салат украсьте мелко порубленным зеленым луком.

Салат из свеклы с грибами

Ингредиенты:

2 свеклы, 1 луковица, 5–6 сухих грибов, 1 столовая ложка натертого хрена, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу, несколько веточек зелени петрушки.

Способ приготовления

Свеклу отварите, охладите, очистите и натрите на крупной терке. Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Грибы замочите на 3–4 часа в холодной воде, затем отварите их до готовности, охладите и нарежьте тонкой соломкой. Все продукты соедините, перемешайте, посолите по вкусу. Затем добавьте натертый хрен и заправьте растительным маслом. Готовый салат украсьте веточками зелени.

Салат из свеклы с тыквенными семечками

Ингредиенты:

3–4 свеклы, 1 стакан семян тыквы, 1 чайная ложка фруктового уксуса, 1 зубчик чеснока, 4 столовые ложки майонеза, несколько веточек зелени петрушки или базилика.

Способ приготовления

Свеклу отварите, охладите, очистите, нашинкуйте соломкой или натрите на крупной терке. Добавьте растертые семечки тыквы, натертый чеснок, майонез и фруктовый уксус. Все перемешайте, выложите в салатницу, сверху полейте майонезом и украсьте веточками зелени.

Салат из свеклы с капустой

Ингредиенты:

2 свеклы, 1/3 вилка белокочанной капусты, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымытую свеклу испеките в духовке, остудите. Мелко нашинкуйте свежую белокочанную капусту, посолите и разотрите руками, смешайте с нарезанной печеной свеклой.

Затем добавьте сахар, разведенный водой лимонный сок и заправьте салат растительным маслом.

Салат из свеклы с картофелем

Ингредиенты:

2 свеклы, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 чайные ложки натертого хрена, 2 столовые ложки растительного масла, немного уксуса.

Способ приготовления

Свеклу и картофель отварите, остудите и очистите. Свеклу нарежьте тонкими ломтиками и смешайте с нарезанным кубиками картофелем и натертым хреном. Лук нарежьте кольцами и слегка поджарьте. Все перемешайте, залейте смесью из растительного масла и уксуса.

Салат из свеклы с картофелем и фасолью

Ингредиенты:

3 свеклы, 3 клубня картофеля, 1/2 стакана белой фасоли, 1 стручок сладкого перца, зелень.

Для заправки: 1 столовая ложка растительного масла, соль, перец, уксус по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отварите в кожуре и очистите. Свеклу испеките и также очистите от кожицы. Затем нарежьте продукты маленькими кубиками, смешайте с вареной белой фасолью и сладким перцем, нарезанным кольцами. Все перемешайте и залейте заправкой. Выложите салат в салатницу, украсьте сладким перцем и зеленью.

Салат «Витамин С»

Ингредиенты:

5–6 свекол, 2 луковицы, 5 столовых ложек растительного масла, 3–4 столовые ложки лимонного сока или уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сырую свеклу хорошо вымойте, очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Добавьте мелко нарезанный репчатый лук (лучше использовать сладковатые сорта). Заправьте полученную массу растительным маслом, смешанным с лимонным соком и солью.

Луково-свекольный салат

Ингредиенты:

3 свеклы, 3 луковицы, 1/2 стакана натертого хрена, соль, лимонная кислота, горчица по вкусу, 1/2 банки майонеза, 3

столовые ложки зеленого горошка, несколько веточек зелени.

Способ приготовления

Свеклу отварите, очистите, натрите на крупной терке, добавьте пассерованный репчатый лук, соль, лимонную кислоту по вкусу и хрен, натертый на мелкой терке. Все перемешайте, заправьте смесью майонеза с горчицей или растительным маслом с уксусом. Перед подачей на стол украсьте салат зеленым горошком и веточками зелени.

Салат из свеклы с луком и яблоками

Ингредиенты:

2–3 свеклы, 1 луковица, 1 яблоко, тмин, 1 столовая ложка хрена, сахар, сок граната по вкусу, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Сырую свеклу вымойте, очистите и натрите на мелкой терке. Яблоко очистите, удалите сердцевину и нарежьте соломкой, добавьте мелко нарезанный лук, хрен. Затем все тщательно перемешайте и заправьте тмином, сахаром, гранатовым соком и растительным маслом.

Салат из свеклы со сливками и майонезом

Ингредиенты:

3–4 свеклы, 2 столовые ложки сахара, 2–3 столовые ложки сливок, перец, лимонная цедра, тмин по вкусу, 1 банка майонеза, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления

Свеклу вымойте, отварите, очистите, нарежьте кружочками и снова положите в тот же отвар, приправив его специями. Через 2

часа свеклу выньте, нарежьте соломкой, уложите в салатницу и полейте майонезом. Можно добавить немного сливок, сахар, перец, лимонную цедру. Сверху салат посыпьте мелко нарезанной петрушкой.

Салат из свеклы с орехами и чесноком

Ингредиенты:

3–4 свеклы, 1 стакан ядер грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1 сладкий стручковый перец, 3 столовые ложки уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отварите и мелко нарежьте, тщательно измельчите очищенные грецкие орехи. Разотрите с солью чеснок и немного стручкового перца. Затем все перемешайте, разведите уксусом, добавьте растительное масло, посыпьте зеленью петрушки.

Салат из свеклы с огурцами

Ингредиенты:

2 свеклы, 2 соленых огурца, 2 свежих огурца, зеленый лук, 1/2 банки майонеза, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками. Добавьте мелко нарезанные свежие и соленые огурцы, зеленый лук, сахар. Салат заправьте майонезом и посолите.

Салат из свеклы, огурцов и редиса

Ингредиенты:

2–3 свеклы, 1–2 свежих огурца, 1 пучок редиса, 1/2 банки

майонеза, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, алыча.

Способ приготовления

Сырую свеклу вымойте, очистите, натрите на крупной терке. Добавьте нарезанные соломкой огурцы и редис и нарезанную дольками алычу. Затем все перемешайте, залейте майонезом, посыпьте зеленью петрушки и рубленым чесноком.

Салат из свеклы с редькой и гранатовым соком

Ингредиенты:

2 свеклы, 2 редьки, 1/2 стакана гранатового сока, сахар или мед по вкусу, тмин или семена укропа.

Способ приготовления

Сырую свеклу и редьку вымойте, очистите и натрите на крупной терке, добавьте гранатовый сок. Салат заправьте сахаром или медом, добавьте тмин или семена укропа.

Салат из свеклы с сельдереем

Ингредиенты:

1–2 свеклы, 2 соленых огурца, 1 корень сельдерея, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Вареную свеклу, сельдерей, огурцы нарежьте кубиками. Все перемешайте, заправьте майонезом, выложите в салатницу и украсьте кружочками соленых огурцов.

Салат из свеклы и сладкого перца

Ингредиенты:

2–3 свеклы, 1 чайная ложка горчицы, 1 зубчик чеснока, 1 стручок сладкого перца, укроп, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Сырую свеклу и перец нарежьте соломкой, добавьте рубленый чеснок, горчицу. Все перемешайте, залейте смесью майонеза со сметаной и посыпьте рубленым укропом.

Салат из свеклы со сметаной

Ингредиенты:

1–2 свеклы, 2 столовые ложки сахара, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления

Свеклу отварите, охладите, очистите от кожицы и нарежьте кружочками. Сверху посыпьте сахаром и полейте сметаной. Перед подачей на стол можете украсить салат кусочками грецкого ореха, изюмом или черносливом.

Салат из свеклы и сырых овощей

Ингредиенты:

1 свекла, 1 морковь, 2 яблока, 1/2 корня сельдерея, 3 столовые ложки растительного масла, сок 1/2 лимона, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.

Способ приготовления

Сырую свеклу средней величины, сырую морковь, очищенные яблоки и корень сельдерея натрите на крупной терке.

Полученную смесь заправьте растительным маслом с добавлением сока лимона, посолите и поперчите по вкусу. Все перемешайте, уложите в салатницу и украсьте зеленью петрушки.

Салат из свеклы с хреном и яйцом

Ингредиенты:

3–4 свеклы, 1 яйцо, 2 столовые ложки натертого хрена, уксус, растительное масло, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отварите в подсоленной воде, очистите и нарежьте соломкой. Хрен натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку, соедините со свеклой, заправьте уксусом, растительным маслом и солью по вкусу. Сверху салат украсьте дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из свеклы с черносливом

Ингредиенты:

2 свеклы, 1/2 стакана чернослива, сок 1/3 лимона, 1 банка майонеза, 4 столовые ложки сметаны, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив промойте теплой водой, залейте кипятком на 20 минут, удалите косточки и мелко нарежьте. Добавьте натертую на крупной терке свеклу, все перемешайте, сбрызните соком лимона, посолите по вкусу и заправьте майонезом, смешанным со сметаной и сахаром.

Салат из свеклы с черносливом и зеленью

Ингредиенты:

3 свеклы, 1 стакан чернослива, 1 банка майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и чернослив отварите. Из чернослива удалите косточки. Затем свеклу и мякоть чернослива пропустите через мясорубку, заправьте майонезом и посолите по вкусу. Выложите в салатницу и украсьте зеленью.

Салат из свеклы с яблоками и майонезом

Ингредиенты:

2 свеклы, 2 яблока, 10 грецких орехов, 4 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Свеклу отварите и натрите на крупной терке. Яблоки очистите, удалите сердцевину, натрите на мелкой терке, ядра грецких орехов измельчите между двумя терками. Затем все перемешайте и заправьте майонезом.

Салат из свеклы с творогом

Ингредиенты:

1–2 свеклы, 1/2 стакана творога, 1/2 стакана молока, тмин, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отварите, остудите, очистите и натрите на мелкой терке. Добавьте тмин, соль по вкусу, растертый с молоком творог. Затем все перемешайте, добавьте немного сахара.

Салат из свеклы с яблоками и творожным соусом

Ингредиенты:

2–3 свеклы, 2 кислых яблока, 1/2 луковицы, 1 соленый огурец, 1 чайная ложка хрена, гвоздика, корица на кончике ножа, 1 стакан творожного соуса, зелень петрушки.

Способ приготовления

Свеклу отварите, остудите, очистите, натрите на крупной терке. Добавьте натертые вместе с кожурой яблоки, натертый хрен, мелко порубленный лук, приправу, творожный соус. Затем салат выложите в салатницу и украсьте зеленью петрушки и ломтиками соленого огурца.

Салат из свеклы с яблоками и растительным маслом

Ингредиенты:

1–2 свеклы, 2 кислых яблока, 1 редька, 1 луковица, сок лимона или граната, сахар, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Натрите на мелкой терке сырую свеклу, редьку и очищенные яблоки, мелко порубите лук. Затем все перемешайте, заправьте растительным маслом. Сахар, лимонный или гранатовый сок добавляйте до тех пор, пока салат не приобретет сильный кисло-сладкий вкус.

Салат из свеклы с маринованным виноградом

Ингредиенты:

1–2 свеклы, 1 столовая ложка сахара, 1/2 стакана маринованного винограда, 1 столовая ложка уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отварите в воде с добавлением уксуса, очистите, натрите на крупной терке. Затем добавьте маринованный виноград, посыпьте сахаром и солью. Салат готов.

Салат из свеклы с яблоками и сметаной

Ингредиенты:

2–3 свеклы, 2 яблока, 1 столовая ложка сахара, 1/2 стакана сметаны, лимонная кислота по вкусу.

Способ приготовления

Вымытую очищенную свеклу нашинкуйте соломкой. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину, мелко нарежьте. Затем свеклу и яблоки перемешайте, заправьте лимонной кислотой, сахаром, добавьте половину сметаны. Салат выложите горкой в салатницу, украсьте дольками яблок и полейте оставшейся сметаной.

Салат из свеклы с черносливом и рисом

Ингредиенты:

2 свеклы, 1/2 стакана чернослива, 2 столовые ложки риса, 1/2 стакана сметаны, сахар, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу испеките, очистите от кожицы, нарежьте соломкой или ломтиками, добавьте нарезанную мякоть чернослива, сваренный и охлажденный рис. Салат заправьте сметаной, сахаром, солью, посыпьте зеленью и подайте к столу.

Салат из свеклы с яблоками, рисом и изюмом

Ингредиенты:

1 свекла, 1 столовая ложка риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка изюма, 2 столовые ложки сметаны, 1/2 чайной ложки сахара, корица на кончике ножа.

Способ приготовления

Свеклу отварите или испеките, очистите и ложкой удалите сердцевину, придав свекле вид чашечки. Из риса сварите рассыпчатую кашу, положите в нее изюм, сахар, сливочное масло и корицу. Затем все перемешайте, нафаршируйте свеклу, полейте сметаной и запеките. Готовое блюдо подайте к столу со сметаной.

Салат свекольно-огуречный с чесноком

Ингредиенты:

1 свекла, 1 соленый огурец, 3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сырую свеклу очистите, натрите на крупной терке, смешайте с измельченным на крупной терке огурцом. Добавьте растертый чеснок, заправьте салат майонезом и посолите.

Салат «Забава»

Ингредиенты:

6 помидоров, 1 свежий огурец, 2 сладких болгарских перца, 1 луковица, 100 г брынзы, 1 столовая ложка уксуса, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль, молотый перец, зелень укропа, петрушки, базилика.

Способ приготовления

Огурец и помидоры нарежьте тонкими ломтиками, лук – полукольцами или кольцами, перец – тонкой соломкой. Все компоненты аккуратно перемешайте, добавьте уксус, масло, соль, перец. Сверху салат украсьте измельченной зеленью и натертой на мелкой терке брынзой.

Салат из консервированной свеклы с сельдью

Ингредиенты:

1 банка консервированной свеклы, 1 сельдь, 1 луковица, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Очищенную и выпотрошенную сельдь отделите от костей, мелко нарежьте и смешайте со свеклой. Добавьте репчатый лук, нарезанный полукольцами. Все перемешайте и заправьте майонезом.

Салат «На скорую руку»

Ингредиенты:

3–4 помидора, 1 луковица, 10 ядер грецких орехов, укроп, петрушка, соль и перец по вкусу, растительное масло или майонез.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте тонкими ломтиками, а лук – полукольцами. Ядра грецких орехов растолките. На дно салатницы слоями выложите помидоры, лук и орехи. Каждый слой посолите, поперчите и сбрызните маслом или майонезом. Последний слой посыпьте измельченной зеленью.

Свекольный салат с яблоком и изюмом

Ингредиенты:

2 свеклы, 1 яблоко, 1/2 стакана изюма, 5 грецких орехов, 1/2 стакана майонеза или сметаны, соль и зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отварите, очистите, натрите на крупной терке, добавьте мелко нарезанное яблоко, распаренный изюм, слегка обжаренные и измельченные ядра грецких орехов. Затем все перемешайте, посолите, залейте майонезом или сметаной и

посыпьте зеленью петрушки.

Салат «Жираф»

Ингредиенты:

1 луковица, 1 морковь, 1 помидор, 1 пучок зеленого салата, сок 1 лимона, 1/2 стакана чернослива, 1/3 стакана сметаны, зелень.

Способ приготовления

Морковь, репчатый лук и листья салата измельчите, помидор нарежьте дольками, добавьте чернослив без косточек. Все аккуратно перемешайте, посолите и заправьте сметаной. Сверху салат сбрызните лимонным соком и посыпьте зеленью.

Салат «Причуда»

Ингредиенты:

3 помидора, 1–2 свежих огурца, 1/2 стакана вареной или консервированной стручковой фасоли, листья зеленого салата, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1–2 столовые ложки майонеза или сметаны, зелень укропа.

Способ приготовления

Фасоль, помидоры и огурцы нарежьте ломтиками. На большом блюде разложите листья салата и поместите на них овощи. В середину положите нарезанные кружочками яйца. Лук нарежьте кольцами и красиво распределите по верху салата, после чего салат посолите и заправьте сметаной или майонезом. Чтобы салат был более ярким и аппетитным, украсьте его веточками укропа.

Салат из помидоров и огурцов

Ингредиенты:

6 свежих помидоров, 4 свежих огурца, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла или сметаны, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы помойте и нарежьте тонкими ломтиками. Лук нарежьте полукольцами и смешайте с помидорами и огурцами. Сверху салат полейте растительным маслом или сметаной и посолите. Перемешивать салат не стоит, иначе помидоры дадут сок и салат получится жидким. Готовый салат украсьте веточками зелени. Вместо масла и сметаны можно использовать майонез, добавив в него для остроты одну столовую ложку готовой горчицы.

Салат из помидоров и огурцов с перцем и брынзой

Ингредиенты:

4 свежих огурца, 4 свежих помидора, 4 стручка сладкого зеленого и красного перца, 150 г брынзы, зеленый лук, соль, зелень укропа, петрушки, сельдерея и базилика, 4 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Вымытые овощи нарежьте соломкой. Зеленый лук и зелень измельчите. Затем все соедините, посолите и перемешайте. Массу переложите в салатницу, сверху посыпьте измельченной брынзой и полейте растительным маслом.

Салат «Поход»

Ингредиенты:

4 помидора, 4 стручка сладкого перца, 1–2 зубчика чеснока, 1 луковица, 4–5 столовых ложек растительного масла, кориандр, 1/2 лимона, 10 оливок, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Перец и помидоры запеките на горящих углях (если вы готовите салат на свежем воздухе) или в духовом шкафу. Пока они не остыли, заверните их в тонкую бумагу и оставьте на 20 минут, после чего бумагу снимите, очистите овощи от кожицы, удалите семена, нарежьте ломтиками и выложите в блюдо. Чеснок измельчите с помощью чесноковыжималки, смешайте с растительным маслом, соком лимона, измельченными яйцами и луком и добавьте в салат. Салат посолите, поперчите, добавьте кориандр, перемешайте и украсьте веточками петрушки, укропа, базилика и оливками.

Салат «Синьор Помидор»

Ингредиенты:

5 помидоров, 1 луковица, 1/2 стакана измельченных грецких или лесных орехов, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла или майонеза, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте кружками, лук – кольцами или полукольцами. Чеснок пропустите через чесноковыжималку и смешайте с измельченными орехами. На дно салатницы положите помидоры, на них – слой лука, посолите, поперчите, после чего выложите чесночно-ореховый слой. Салат полейте растительным маслом или майонезом, поставьте на 30 минут в прохладное место и перед подачей на стол украсьте зеленью.

Салат из помидоров и баклажанов

Ингредиенты:

2 баклажана, 3 помидора, 3 стручка сладкого перца, 1 луковица, 1/4 стакана растительного масла или майонеза, сок 1/2 лимона, соль и перец по вкусу, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Баклажаны вымойте, очистите от кожицы, нарежьте кружками, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут. Затем каждый кружок промойте в холодной воде, аккуратно отожмите и обжарьте с нарезанным кольцами или полукольцами репчатым луком на растительном масле. После того как баклажаны с луком остынут, добавьте к ним измельченные помидоры и перец. Массу полейте лимонным соком, перемешайте, еще раз посолите и поперчите. Готовый салат украсьте зеленью петрушки и укропа.

Салат из помидоров с сахаром

Ингредиенты:

7–8 помидоров, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления

Помидоры вымойте, удалите плодоножки, нарежьте кружочками толщиной 3 мм. Затем выложите подготовленные продукты в салатницу или на блюдо и посыпьте сахарным песком.

Салат из помидоров с луком

Ингредиенты:

6–7 помидоров, 2–3 луковицы, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук нарежьте тонкими кольцами. Спелые помидоры вымойте и нарежьте дольками. Затем лук и помидоры перемешайте, заправьте красным молотым перцем и солью по вкусу. Салат выложите в салатницу и украсьте тонкими кольцами лука и вырезанными в виде цветочка помидорами.

Салат «Секрет»

Ингредиенты:

5 яиц, 4–5 помидоров, 1 корень сельдерея, 2 стручка сладкого перца, 1 луковица, листья зеленого салата, 50 г сыра, 1/2 стакана майонеза, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварите вкрутую и нарежьте мелкими кубиками, добавьте нарезанные соломкой сельдерей, красный сладкий перец, мелко нашинкованный лук, перемешайте и заправьте майонезом. Помидоры нарежьте ломтиками, посыпьте солью и перцем. Затем на блюдо выложите листья зеленого салата, на них положите помидоры, а между ломтиками помидоров положите яичный салат так, чтобы получилась «башня». Сверху посыпьте ее натертым на мелкой терке сыром.

Салат из помидоров с майонезом

Ингредиенты:

7–8 помидоров, 1 пучок зеленого лука, 1/2 банки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры тщательно вымойте, нарежьте дольками и выложите в салатницу или глубокую тарелку. Посыпьте мелко нарубленным зеленым луком, посолите, залейте майонезом и все перемешайте.

Салат из помидоров и брынзы

Ингредиенты:

7–8 свежих помидоров, 100 г брынзы, 1/2 стакана сметаны или растительного масла, зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымойте, нарежьте кружочками, добавьте

натертую на терке брынзу, все перемешайте, посыпьте зеленью петрушки и заправьте сметаной.

Салат из помидоров, лука и орехов

Ингредиенты:

4–5 помидоров, 1 луковица, 1/2 стакана измельченных грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока,

2–3 столовые ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте тонкими кружочками, репчатый лук – тонкими кольцами, чеснок истолките с солью и растительным маслом, ядра грецких орехов мелко нарежьте. В салатницу выложите помидоры, на них – кольца репчатого лука, посолите и посыпьте перцем по вкусу, перемешайте с толченым чесноком, растительным маслом и нарезанными орехами. До подачи на стол подержите салат несколько часов в холодильнике.

Салат из помидоров, огурцов и зеленого салата

Ингредиенты:

4–5 свежих помидоров, 3–4 свежих огурца,

3/4 стакана сметаны, зеленый салат, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Листья салата вымойте, нарежьте тонкой соломкой и уложите на середину салатницы горкой. Помидоры и огурцы нарежьте кружочками, обложите ими измельченный салат, посолите, полейте сметаной и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Салат из помидоров и яиц

Ингредиенты:

3–4 помидора, 2 яйца, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Для соуса: 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка уксуса, 1 чайная ложка готовой горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и сваренные вкрутую яйца нарежьте кружочками, сложите в салатницу, посолите, посыпьте перцем и полейте соусом, приготовленным путем смешивания растительного масла с сахаром, уксусом, горчицей и солью. Готовый салат перед подачей на стол украсьте измельченной зеленью петрушки.

Салат из помидоров с огурцами и яйцом

Ингредиенты:

3–4 помидора, 1 яйцо, 1 свежий огурец, 1 столовая ложка рубленых листьев зеленого салата, 1/2 стакана майонеза, укроп.

Способ приготовления

Помидоры помойте, нарежьте кружочками и выложите на блюдо вперемешку с кружочками огурца и яйца. Затем посыпьте рублеными листьями зеленого салата, заправьте майонезом, посыпьте мелко нарезанным укропом.

Салат из помидоров, яиц и лука

Ингредиенты:

4 помидора, 2 яйца, 1 луковица, 3–4 столовые ложки сметаны или майонеза, соль и перец по вкусу, зелень петрушки или базилика.

Способ приготовления

Помидоры, лук и сваренные вкрутую яйца нарежьте небольшими кубиками и смешайте в салатнице. Полученную массу посолите, поперчите и заправьте сметаной или майонезом. Перед подачей к столу украсьте салат мелко нарубленной зеленью петрушки.

Салат из фаршированных помидоров

Ингредиенты:

6–7 помидоров, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, соль, перец по вкусу, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Спелые помидоры вымойте, срежьте верхушки, ложкой удалите из помидоров сок и семена, посыпьте солью. Вымойте петрушку, нарежьте и растолките вместе с чесноком и растительным маслом. Затем посолите и посыпьте перцем по вкусу. Приготовленным фаршем наполните помидоры. Дайте им постоять 2 часа, чтобы помидоры пропитались соком петрушки и чеснока. Перед подачей на стол полейте майонезом.

Салат из помидоров с яйцами и сыром

Ингредиенты:

4 помидора, 2 яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 30 г сыра, 1 столовая ложка измельченного укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, сваренные вкрутую яйца и репчатый лук нарежьте кружочками. Подготовленные продукты выложите в салатницу, посолите, заправьте растительным маслом и тщательно перемешайте. Сверху посыпьте натертым сыром и измельченным укропом.

Салат из помидоров с виноградом

Ингредиенты:

4–5 помидоров, 1/2 стакана маринованного винограда, лимонная кислота, 1/2 лимона, 2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте дольками, уложите горкой в салатницу, полейте лимонной кислотой, посолите по вкусу, по бокам положите маринованный виноград и зеленый лук. Затем полейте салат растительным маслом и украсьте кружочками лимона.

Салат из помидоров с зеленым горошком

Ингредиенты:

3–4 помидора, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, петрушка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымойте, нарежьте кружочками и поместите в салатницу. Добавьте зеленый консервированный горошек, посолите и перемешайте. Салат полейте майонезом и посыпьте

измельченной зеленью петрушки.

Салат из помидоров с соусом

Ингредиенты:

4 помидора, зелень петрушки и укропа.

Для соуса: 2 столовые ложки толченого чеснока, соль, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления

Помидоры вымойте, нарежьте кружочками и уложите в один слой на блюдо. Затем каждый кусочек смажьте соусом, приготовленным путем смешивания сметаны с толченым чесноком и солью, и посыпьте измельченной зеленью.

Салат из помидоров с орехами

Ингредиенты:

4 помидора, 7 грецких орехов, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымойте, нарежьте кубиками, ядра грецких орехов измельчите, репчатый лук нарежьте мелкими кубиками. Затем все положите слоями на блюдо: помидоры, лук, орехи.

Салат заправьте растительным маслом, посолите, поперчите по вкусу и посыпьте измельченным укропом.

Салат из помидоров с сыром

Ингредиенты:

3–4 помидора, 150 г твердого сыра, 1 луковица, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, молотый черный перец, соль,

лимонный сок по вкусу, зелень петрушки.

Способ приготовления

Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и нарежьте кружочками. Сыр натрите на крупной терке, выложите в салатницу, добавьте помидоры и мелко нарезанный репчатый лук. Салат залейте смесью из майонеза и сметаны, добавьте молотый черный перец, соль и лимонный сок по вкусу. Перед подачей на стол салат посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из помидоров и яблок

Ингредиенты:

2 помидора, 2 яблока, зелень петрушки и укропа.

Для соуса: 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль, молотый черный перец, лимонная кислота по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и яблоки нарежьте небольшими кусочками, уложите слоями в салатницу и залейте соусом, приготовленным из растительного масла, сахара, соли, молотого перца и лимонной кислоты. Перед подачей к столу посыпьте салат зеленью петрушки и укропа.

Салат «Легкий ужин»

Ингредиенты:

2 помидора, 1 огурец, 1 луковица, 2 сладких красных перца, зелень петрушки и укропа, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свежие помидоры и огурец нарежьте тонкими кружочками, репчатый лук – кольцами. Лук посыпьте солью, полейте растительным маслом и потрите руками. Это делается для того, чтобы лук был мягким и негорьким. Сладкий стручковый перец нашинкуйте соломкой. Затем все перемешайте, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и укропа. Салат залейте заправкой из растительного масла и уксуса.

Салат из помидоров, огурцов и яблок

Ингредиенты:

8 помидоров, 1 огурец, 1 яблоко, 3 столовые ложки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, огурец и яблоко нарежьте дольками. Перемешайте, выложите в салатницу, посолите, заправьте майонезом и посыпьте зеленью.

Салат из помидоров с картофелем

Ингредиенты:

2 помидора, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 3 яйца, сельдерей, соль по вкусу, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса.

Способ приготовления

Свежие помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу. Затем нарежьте тонкими кружочками помидоры, репчатый лук, вареный картофель, сваренные вкрутую яйца. Сельдерей нашинкуйте соломкой. Затем все перемешайте, посолите, выложите в салатницу, полейте салатной заправкой из растительного масла и уксуса.

Салат из помидоров с творожным соусом

Ингредиенты:

4–5 помидоров, соль, перец, 3/4 стакана творожного соуса, зеленый лук.

Для творожного соуса: 100 г творога, 1 стакан молока, соль, сахар, тмин или горчица.

Способ приготовления

Помидоры вымойте, нарежьте кружочками, выложите на блюдо, посыпьте солью и перцем. Затем на помидоры положите творожный соус, украсьте рубленым зеленым луком.

Соус приготовьте следующим образом: творог разомните деревянной ложкой, заправьте солью, сахаром, тмином и горчицей, добавьте молоко и разотрите до получения однородной массы.

Салат из помидоров и черствого хлеба

Ингредиенты:

1 батон черствого хлеба, 3 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 стакана подсолнечного масла, 2 столовые ложки яблочного уксуса, 1 чайная ложка мелко нарезанного чеснока, 1/2 чайной ложки соли, 1/4 чайной ложки черного молотого перца.

Способ приготовления

Помидоры помойте и нарежьте дольками, смешайте с мелко нарезанным черствым хлебом. Затем все перемешайте, полейте салатной заправкой из подсолнечного масла и уксуса, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и измельченный чеснок. Затем салат посолите, посыпьте перцем и перед подачей на стол выдержите при комнатной температуре около 30 минут, чтобы он пропитался заправкой.

Салат из помидоров с томатной заправкой

Ингредиенты:

3 помидора, 1 луковица, зелень.

Для заправки: 3 столовые ложки томатного сока, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свежие помидоры нарежьте кружочками, репчатый лук – кольцами. Овощи уложите в салатницу, полейте заправкой, посыпьте зеленью, перемешайте. Заправку приготовьте следующим образом: в томатный сок добавьте уксус и растительное масло, все перемешайте, всыпьте сахар, посолите, поперчите и еще раз тщательно перемешайте.

Салат из помидоров, яблок и сельдерея

Ингредиенты:

3–4 яблока, 2 помидора, 1 луковица, 1 корень сельдерея, лимонный сок, сахар, томатный сок.

Способ приготовления

Сельдерей отварите, очистите и измельчите. Добавьте мелко нарезанные очищенные яблоки, помидоры и луковицу. Затем приготовьте маринад из воды, сахара, томатного и лимонного сока и залейте им приготовленный салат.

Помидоры, фаршированные салатом из яблок и огурцов

Ингредиенты:

4–6 помидоров, 2 яблока, 1 малосольный огурец, 2 столовые ложки майонеза, несколько листьев зеленого салата.

Способ приготовления

Огурец и яблоки очистите от кожицы, нарежьте маленькими кубиками, перемешайте с майонезом. Затем срежьте верхушки

помидоров, ложкой выньте семена и наполните помидоры приготовленным салатом из яблок и огурца. Перед подачей на стол на тарелку выложите листья зеленого салата, сверху положите фаршированные помидоры.

Салат из помидоров, риса и сельдерея

Ингредиенты:

2 помидора, 1/2 стакана риса, 1 столовая ложка растительного масла, зелень сельдерея, зеленый салат.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте кружочками, добавьте мелко нарезанную зелень сельдерея. Все перемешайте, заправьте растительным маслом. Затем добавьте вареный рассыпчатый рис, выложите салат в салатницу и украсьте листьями зеленого салата.

Салат из помидоров с рисом и яйцом

Ингредиенты:

3–4 помидора, 3 столовые ложки риса, 2 свежих огурца, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис отварите в подсоленной воде. Помидоры вымойте, срежьте верхушки, удалите ложкой семена и нарежьте кубиками. Так же нарежьте свежие огурцы и яйца, сваренные вкрутую. Продукты перемешайте, заправьте солью, черным перцем, нарезанной зеленью петрушки. Затем все полейте майонезом. Салат выложите на блюдо, украсьте ломтиками помидоров, дольками вареных яиц и зеленью петрушки.

Салат из зеленых помидоров

Ингредиенты:

10–12 зеленых помидоров, 1/3 стакана очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, маринованный виноград, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, петрушка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры сварите в небольшом количестве воды до мягкости, затем очистите от кожицы, нарежьте и потолките в деревянной ступке. Добавьте толченые орехи, чеснок, уксус, мелко нарезанную петрушку, посолите по вкусу и перемешайте с растительным маслом. Полученную смесь выложите в салатницу, украсьте тонкими кружочками репчатого лука и маринованным виноградом. Этот салат можно подать к запеченному мясу.

Салат из зеленых помидоров с морковью

Ингредиенты:

3–4 моркови, 6–7 зеленых помидоров, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свежую морковь и зеленые помидоры нарежьте кружочками, смешайте с мелко нарезанным репчатым луком. Полученную массу посолите, поперчите, залейте растительным маслом и тушите в течение 20 минут. После этого снимите с огня и охладите. Добавьте растертый чеснок и измельченную петрушку.

Салат из помидоров, маринованных огурцов и сыра

Ингредиенты:

2 помидора, 1 маринованный огурец, 200 г пикантного сыра, 3–4 яйца, 1/2 стакана сметаны, чернослив или сливы без

косточек, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурец нарежьте соломкой, помидоры – дольками. Сыр натрите на крупной терке. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и измельчите. Все продукты соедините, заправьте сметаной, посолите и перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу, перед подачей к столу украсьте ломтиками яиц, кружочками огурца, дольками помидоров и маринованными фруктами.

Салат из консервированных помидоров

Ингредиенты:

8–10 консервированных помидоров, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, маринованный виноград, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Помидоры очистите от кожицы и измельчите. Добавьте нарезанный полукольцами репчатый лук, натертые на крупной терке морковь и корень сельдерея. Все перемешайте, посыпьте сахаром и солью, заправьте растительным маслом и выложите в салатницу. Готовый салат украсьте маринованным виноградом и зеленью петрушки.

Салат из соленых огурцов

Ингредиенты:

4 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 яблоко, 1/4 маленького вилка белокочанной капусты, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки горчицы, 1 столовая ложка нарезанного зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы, лук и яблоки нарежьте мелкими кубиками. Капусту тонко нашинкуйте, посыпьте солью и слегка отожмите. Чеснок пропустите через чесноковыжималку, смешайте с майонезом, в который затем добавьте горчицу. Все компоненты смешайте, посолите, поперчите и украсьте зеленым луком.

Салат огуречный

Ингредиенты:

3 свежих огурца, зелень укропа и петрушки.

Для соуса: 1 стакан сливочного йогурта, 2–3 столовые ложки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы помойте, нарежьте кубиками или ломтиками и проварите в подсоленной воде в течение 8–10 минут, после чего воду слейте, огурцы подсушите, еще раз посолите, поперчите и выложите на дно салатницы. Сверху посыпьте их измельченным укропом.

Из йогурта, яйца, майонеза, перца и соли сделайте соус, который хорошо взбейте венчиком или вилкой. Соусом полейте дольки огурцов. Сверху салат украсьте веточками петрушки.

Салат «Здравствуй, лето!»

Ингредиенты:

1 стакан зеленой фасоли, 2 моркови, 2 свежих огурца, 2 стручка сладкого перца, 1 пучок зеленого лука, 1 маленький вилок цветной капусты, 1/2 стакана растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, 2 столовые ложки готовой горчицы, черный молотый перец, зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль, морковь, огурцы, капусту и стручковый перец нарежьте кубиками и потушите до готовности, затем посолите, поперчите, заправьте растительным маслом, смешанным с уксусом и горчицей, и охладите. Перед подачей к столу украсьте салат веточками петрушки и измельченным зеленым луком.

Салат «Простушка»

Ингредиенты:

1 пучок зеленого салата, 2–3 свежих огурца, сок 1/2 лимона, 1/2 стакана простокваши, 1–2 пучка зеленого лука, укроп, петрушка, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Листья зеленого салата вымойте, просушите и мелко нарежьте. Огурцы вымойте, нарежьте кружочками или ломтиками и смешайте с салатом, добавьте измельченный лук, зелень укропа и петрушки, сахар, посолите и заправьте простоквашей, разбавленной лимонным соком.

Салат «Каприз»

Ингредиенты:

1 соленый огурец, 3 вареные моркови, 2 стручка сладкого перца, 2 корня петрушки, 1 яблоко, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сыра, 1/3 банки майонеза, сок 1 лимона, 1 столовая ложка горчицы, 1 луковица, зелень петрушки, соль, перец, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, огурец, яблоко, яйца, перец, корень петрушки и лук нарежьте мелкими кубиками, сыр натрите на крупной терке. Подготовленные продукты перемешайте, добавьте соль, сахар, горчицу и лимонный сок. Массу заправьте майонезом и снова хорошо перемешайте. Готовый салат посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Салат из капусты и огурцов

Ингредиенты:

1/3 среднего вилка белокочанной капусты, 2 столовые ложки огуречного рассола, 1 соленый огурец, 3 столовые ложки растительного масла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте и посолите. Соленый огурец нарежьте кубиками или натрите на крупной терке, затем смешайте с капустой, сбрызните все растительным маслом и огуречным рассолом, посыпьте сахаром, солью и хорошо перемешайте.

Салат «Весне я рад!»

Ингредиенты:

1 свежий огурец, 300 г листьев салата, 2 сваренных вкрутую яйца, зеленый лук, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, сахар, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Промытые и подсушенные листья салата порвите (ни в коем случае не режьте) на мелкие кусочки. Огурец и яйца нарежьте кубиками или кружочками. Зеленый лук, укроп и петрушку измельчите. Все компоненты перемешайте и заправьте приготовленным из сметаны, лимонного сока, сахара и соли соусом. Перед подачей к столу можете украсить салат веточками петрушки, укропа, базилика или сельдерея.

Салат из свежих огурцов, сыра и яиц

Ингредиенты:

2 свежих огурца, 300 г голландского сыра, 4–5 яиц, 1/4

стакана сметаны, 1/4 банки майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления

Огурцы очистите от кожицы и нарежьте небольшими полукружиями. Сыр нарежьте кубиками или натрите на крупной терке. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите. Все приготовленные продукты смешайте, добавьте майонез и сметану, посолите и перемешайте. Готовый салат выложите в глубокую салатницу и перед подачей на стол украсьте ломтиками сыра и веточками зелени.

Салат «Любовь»

Ингредиенты:

2 свежих огурца, 2–3 столовые ложки сметаны, тмин, фенхель, имбирь, перец и соль по вкусу, веточки петрушки или укропа.

Способ приготовления

Огурцы нарежьте кружками и выложите на дно салатницы. Тмин, фенхель имбирь, перец и соль смешайте со сметаной, которой затем залейте огурцы. Готовый салат украсьте веточками петрушки или укропа. Кроме зелени, для украшения салата вы можете использовать нарезанные тонкими кружками редис, помидор или зеленый горошек.

Салат из огурцов с чесноком

Ингредиенты:

10 свежих огурцов, 2 столовые ложки уксуса, 3 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу, 1/3 стакана растительного масла.

Способ приготовления

Огурцы залейте холодной водой и оставьте на 1–2 часа.

Очистите их от кожицы, разрежьте вдоль и удалите семена из каждой половинки. Затем нарежьте тонкими ломтиками, посолите по вкусу и оставьте на 1 час, чтобы выделился сок. Уложите огурцы в салатницу и полейте заправкой, приготовленной из масла, уксуса, перца и хорошо растертого чеснока.

Салат из свежих огурцов с тыквой

Ингредиенты:

4–5 свежих огурцов, 1/3 небольшой тыквы, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, зеленый лук, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву и свежие огурцы нарежьте соломкой, добавьте мелко нарезанные вареные яйца, соль, молотый перец, все перемешайте и заправьте майонезом. Готовый салат переложите в салатницу и посыпьте зеленым луком.

Салат из огурцов с лимонным соком

Ингредиенты:

2–3 огурца, укроп, соль, лимонный сок, 1/2 стакана сметанного соуса.

Для соуса: 2 чайные ложки муки, 1/2 столовой ложки масла, 1/3 стакана овощного бульона, 1/4 стакана сметаны, укроп, петрушка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымойте, нарежьте тонкими ломтиками, посыпьте рубленым укропом, посолите по вкусу, сбрызните соком. Затем заправьте сметанным соусом, который приготовьте следующим образом: муку слегка обжарьте на сковороде с маслом, влейте овощной бульон и вскипятите. Когда смесь загустеет, добавьте сметану, 1/2 столовой ложки масла, соль и прокипятите. В готовый соус всыпьте рубленые укроп и петрушку.

Салат из огурцов со свеклой

Ингредиенты:

4–5 свежих огурцов, 1–2 небольшие свеклы, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1/2 банки майонеза, зеленый лук, соль по вкусу, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Сырую свеклу натрите на крупной терке, добавьте лимонный сок, прогрейте 4–5 минут и охладите. Свеклу смешайте с нарезанными соломкой огурцами, измельченными ядрами грецких орехов, солью. Салат полейте майонезом и посыпьте зеленым луком.

Салат из огурцов и яиц с заправкой

Ингредиенты:

2 огурца, 3 яйца, зелень петрушки и укропа.

Для заправки: 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока или уксуса, молотый душистый перец, укроп.

Способ приготовления

Свежие огурцы и сваренные вкрутую яйца нарежьте кружочками, перемешайте и полейте заправкой, приготовленной путем смешивания растительного масла с лимонным соком или уксусом, перцем и измельченным укропом. Салат поставьте в холодильник на 1–2 часа, перед подачей на стол посыпьте свежей измельченной зеленью.

Салат из огурцов и яиц

Ингредиенты:

3–4 огурца, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана

помидорного сока, соль и пряности по вкусу, несколько веточек кинзы.

Способ приготовления

Огурцы и вареные яйца нарежьте кубиками, перемешайте и залейте помидорным соком. Добавьте соль и пряности по вкусу. Сверху салат украсьте дольками вареных яиц и веточками кинзы.

Салат из огурцов с гречневой кашей

Ингредиенты:

5 огурцов, 3 столовые ложки гречневой каши, 4 зубчика чеснока, 1/2 банки майонеза, 1 луковица, соль, перец, зелень сельдерея.

Способ приготовления

Очищенные огурцы нарежьте соломкой, добавьте рассыпчатую гречневую кашу, натертый чеснок и мелко нарезанный репчатый лук. Затем все перемешайте, посолите, поперчите по вкусу и заправьте майонезом. Сверху салат посыпьте мелко нарезанной зеленью сельдерея.

Салат из фаршированных огурцов

Ингредиенты:

3–4 свежих огурца, 2 яйца, 1 пучок редиса,
1/2 стакана сметаны, укроп, зеленый лук, зеленый салат, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свежие огурцы вымойте, очистите, разрежьте вдоль, ложкой осторожно выньте семена, посолите и оставьте на 1 час. Затем приготовьте фарш. Для этого яйца порубите, редис натрите на крупной терке, при этом несколько штук отложите. Яйца, редис,

сметану, рубленые укроп и лук перемешайте, посолите, добавьте молотый перец. Затем нафаршируйте подготовленные огурцы, уложите на блюдо поверх листьев зеленого салата и украсьте редисом, нарезанным кружочками.

Салат из огурцов с брынзой

Ингредиенты:

2 огурца, брынза по вкусу, 1/3 стакана сметаны, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Свежие огурцы нарежьте кружочками, выложите на блюдо и посыпьте натертой на мелкой терке брынзой. Салат заправьте сметаной и украсьте зеленью петрушки и укропа.

Салат из яиц с огурцами и луком

Ингредиенты:

4 сваренных вкрутую яйца, 2 огурца, 1 луковица, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварите вкрутую и нарежьте небольшими кубиками. Добавьте мелко порубленные огурцы и репчатый лук. Все перемешайте, заправьте майонезом, солью, горчицей и подайте к столу.

Салат из огурцов, фаршированных свеклой и морковью

Ингредиенты:

4 свежих огурца, 1/2 свеклы, 1 морковь, 1 луковица, соль, сахар, перец по вкусу, 4 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления

Свежие огурцы разрежьте вдоль, ложкой выньте семена, посолите и оставьте на 1 час. Свеклу и морковь отварите, нашинкуйте, смешайте с пассерованным репчатым луком и рубленой огуречной серединой. Полученную массу посолите, посыпьте сахаром, перцем и заправьте растительным маслом. Затем наполните огурцы приготовленным фаршем и подайте к столу со сметаной.

Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Ингредиенты:

3–4 огурца, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сметаны, сок 1/2 лимона, 1/2 чайной ложки горчицы, соль, укроп.

Способ приготовления

Огурцы вымойте, нарежьте тонкими ломтиками, посолите, заправьте лимонным соком, растительным маслом и горчицей. Добавьте укроп, все перемешайте и поставьте салатницу в холодильник на 5–10 минут. Перед подачей на стол заправьте салат сметаной и посыпьте мелко нарезанным луком-пореем.

Салат «Крестьянка»

Ингредиенты:

2 редьки, 2 моркови, 2 яблока, 5 зубчиков чеснока, сок 1/2 лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи и яблоки вымойте, натрите на мелкой терке, затем перемешайте. Добавьте измельченный и растертый с соком лимона чеснок, посолите и снова все перемешайте.

Салат из соленых огурцов с арбузом

Ингредиенты:

2–3 соленых огурца, 2 яйца, 100 г соленого арбуза, 1 корень сельдерея, 3 столовые ложки растительного масла, 1/3 стакана маринованного винограда, зелень.

Способ приготовления

Огурцы нарежьте кубиками, сельдерей натрите на крупной терке, сваренные вкрутую яйца мелко порубите. Добавьте соленый арбуз, нарезанный крупными ломтиками, все хорошо перемешайте. Салат заправьте растительным маслом, украсьте мелко нарезанной зеленью и маринованным виноградом.

Салат из соленых огурцов с рыбой

Ингредиенты:

4 соленых огурца, 200 г рыбы, 1/2 банки майонеза, горчица, черный молотый перец, маринованный виноград.

Способ приготовления

Соленые огурцы разрежьте вдоль на две половинки, ложкой осторожно удалите семена. Рыбу отварите, удалите кости, филе рыбы посыпьте перцем, заправьте майонезом и горчицей и хорошо размешайте. Полученным фаршем заполните огурцы, выложите их на блюдо, полейте майонезом и украсьте маринованным виноградом.

Салат «Серенада»

Ингредиенты:

1 редька, 4 моркови, 1/2 луковицы, 1 кислое яблоко, 1 банка майонеза, сок 1/2 лимона, соль, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Морковь, яблоко и редьку вымойте, очистите и натрите на крупной терке, добавьте нарезанный полукольцами лук. Массу сбрызните лимонным соком и заправьте майонезом, затем посолите и посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки.

Салат из маринованных огурцов с зеленым горошком

Ингредиенты:

2 маринованных огурца, 1/2 стакана зеленого горошка, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, 2 столовые ложки томатного сока, зеленый лук, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные огурцы очистите и нарежьте тонкими кружочками, лук нашинкуйте полукольцами, смешайте с зеленым горошком и мелко нарезанным зеленым луком. Затем чеснок разотрите с солью, добавьте уксус, томатный сок, растительное масло, перец, соль, все хорошо размешайте и этой смесью заправьте салат. Готовый салат можете украсить сверху кружочками огурца и зеленым горошком.

Салат «Взрывная смесь»

Ингредиенты:

2 яблока, 2 редьки, 2 моркови, 1/2 лимона, 6 зубчиков чеснока, соль и зелень по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, редьку и яблоки вымойте и натрите на мелкой терке, пропущенный через чесноковыжималку чеснок разотрите с цедрой лимона и лимонным соком. Все компоненты тщательно перемешайте, посолите по вкусу и украсьте зеленью.

Салат из редьки с яблоком

Ингредиенты:

1 редька, 1 яблоко, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления

Редьку очистите и натрите на крупной терке, яблоко также очистите от кожуры, удалите сердцевину и натрите на терке. Подготовленные продукты смешайте и заправьте сметаной. Сметану с успехом можно заменить растительным маслом.

Салат «Витаминный»

Ингредиенты:

2 яблока, 2 редьки, 2 моркови, 3 зубчика чеснока, цедра и сок 1 лимона, соль, майонез или сметана по вкусу.

Способ приготовления

Редьку, морковь и яблоки нарежьте соломкой или натрите на крупной терке. Чеснок пропустите через чесноковыжималку или натрите на мелкой терке, смешайте с измельченной цедрой лимона, лимонным соком и солью. Заправьте полученной массой измельченные овощи и яблоки, добавьте сметану или майонез и все тщательно перемешайте.

Салат из редьки со сливочным маслом

Ингредиенты:

200 г редьки, 50 г сливочного масла, соль по вкусу, зелень петрушки.

Способ приготовления

Очищенную редьку натрите на крупной терке. Смешайте с сильно охлажденным и натертым на терке сливочным маслом. Сверху посыпьте зеленью петрушки и посолите по вкусу.

Салат из редьки со свеклой

Ингредиенты:

1 черная редька, 1 свекла, 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку и свеклу очистите, залейте на 30 минут холодной водой. Затем натрите на крупной терке, посолите и заправьте смесью из уксуса и растительного масла.

Салат из редьки и лука

Ингредиенты:

3–4 редьки, 1 луковица, 2 столовые ложки столового уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Редьку очистите от кожицы, ошпарьте кипятком, нарежьте соломкой, добавьте репчатый лук. Салат заправьте растительным маслом, пережаренным с красным молотым перцем и уксусом, добавьте соль по вкусу. Затем салат выложите в салатницу и посыпьте рубленой зеленью петрушки и укропа.

Салат из редьки со свеклой и сметанным соусом

Ингредиенты:

2 редьки, 1 свекла, 2–3 яблока, 1 стакан сметанного соуса, зелень по вкусу.

Для соуса: 2 чайные ложки муки, 1/2 столовой ложки растительного масла, 1 стакан овощного бульона, 1/4 стакана сметаны, укроп, петрушка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку натрите на крупной терке, яблоко и свеклу – на мелкой. Продукты перемешайте и заправьте сметанным соусом. Выложите салат в салатницу и украсьте зеленью. Для приготовления соуса муку слегка обжарьте на сковороде с маслом, влейте овощной бульон, вскипятите. Когда смесь загустеет, добавьте сметану, масло, соль по вкусу и прокипятите. В готовый соус всыпьте рубленый укроп и петрушку.

Салат из редьки с огурцом

Ингредиенты:

1 редька, 1 огурец, 1/2 стакана сметаны, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Редьку очистите, натрите на крупной терке, посолите и оставьте на 1 час. Добавьте натертый на крупной терке свежий огурец, перемешайте, посыпьте измельченной зеленью и заправьте сметаной. Готовый салат выложите в салатницу и подайте к столу.

Салат из редьки с морковью и яблоком

Ингредиенты:

2 редьки, 1 морковь, 1 яблоко, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления

Редьку, морковь и яблоко очистите, натрите на крупной

терке, добавьте мелко нарезанный и поджаренный на растительном масле репчатый лук. Салат заправьте сметаной или смесью из сметаны и майонеза в равных количествах.

Салат из редьки и моркови с чесноком

Ингредиенты:

2 небольшие редьки, 2 моркови, 2 яблока, 5–6 зубчиков чеснока, 1/2 лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку, морковь и яблоки очистите, натрите на мелкой терке и соедините в одной посуде. Добавьте растертый с лимонной цедрой чеснок и все перемешайте. Салат выложите в салатницу, полейте лимонным соком, посолите по вкусу.

Салат из редьки с печеной свеклой

Ингредиенты:

2 редьки, 1 яблоко, 1 свекла, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Свеклу испеките, очистите и натрите на крупной терке. Редьку и яблоко также очистите от кожуры, натрите на крупной терке и смешайте со свеклой. Салат заправьте сметаной, посолите по вкусу, посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат из редьки и кислых яблок

Ингредиенты:

1 редька, 2–3 кислых яблока, 1/2 стакана сливок или сметаны, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Редьку и яблоки очистите, натрите на крупной терке, перемешайте и залейте сливками или сметаной. Затем посыпьте солью и сахаром по вкусу.

Салат из редьки и квашеной капусты

Ингредиенты:

1 редька, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 1/2 чайной ложки тмина, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Редьку очистите, залейте холодной водой и оставьте на 1 час. Затем натрите на крупной терке, добавьте квашеную капусту и нарезанный соломкой репчатый лук. Все перемешайте, заправьте растительным маслом и тмином.

Салат из редьки с сыром

Ингредиенты:

2 редьки, 1 морковь, 200 г твердого сыра, зеленый лук, тмин, растительное масло или майонез, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку, морковь и сыр натрите на крупной терке, перемешайте, посолите, добавьте измельченный зеленый лук, тмин и заправьте растительным маслом или майонезом.

Салат из редьки с сыром и чесноком

Ингредиенты:

1 редька, 1/2 стакана майонеза, 100 г сыра, чеснок, зелень

петрушки, укропа, сельдерея.

Способ приготовления

Редьку очистите и натрите на мелкой терке, добавьте тертый сыр, майонез, мелкорубленый чеснок. Все перемешайте, сверху салат украсьте веточками петрушки, сельдерея и укропа.

Салат из редьки с мясом

Ингредиенты:

1 редька, 1 луковица, 200 г отварной говядины, 1 яйцо, редис, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Редьку очистите, натрите на крупной терке, добавьте нарезанную кубиками отварную говядину, поджаренный на растительном масле до золотистого цвета мелко нарезанный репчатый лук, тщательно перемешайте. Затем выложите в салатницу, заправьте майонезом, украсьте дольками сваренного вкрутую яйца, зеленью и кружочками редиса.

Салат из белой редьки

Ингредиенты:

1 редька, 2 яйца, 1 соленый огурец, 1 сладкий стручковый перец, сок 1/2 лимона, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Редьку очистите, натрите на крупной терке, заправьте растительным маслом и лимонным соком. Салат выложите на блюдо и украсьте дольками сваренных вкрутую яиц, соленым огурцом, нарезанным кружочками, и сладким стручковым перцем.

Салат из редьки с сухарями

Ингредиенты:

2 редьки, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 луковица, 1/2 буханки черного хлеба, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу, несколько стеблей зеленого лука.

Способ приготовления

Редьку очистите, натрите на крупной терке, заправьте уксусом. Черный хлеб без корки нарежьте фигурными кусочками (ромбами, полумесяцами и т. п.), посыпьте солью и обжарьте на растительном масле. Затем натертую редьку выложите в салатницу, посыпьте зеленым луком и по краям обложите кусочками обжаренного хлеба.

Салат из редьки с перцем

Ингредиенты:

3–4 редьки, соль и красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымойте, очистите и нарежьте небольшими кусочками. Залейте холодной водой на 1–2 часа. Затем воду слейте, редьку посолите и поперчите по вкусу. При желании можете заправить ее подсолнечным маслом или майонезом.

Салат из редьки со сметаной

Ингредиенты:

2 редьки, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка сахарного песка, укроп, петрушка, соль.

Способ приготовления

Очищенную редьку натрите на мелкой терке, заправьте

сметаной, добавьте сахарный песок, посолите и перемешайте. Перед подачей к столу посыпьте салат рубленым укропом и петрушкой.

Салат из редьки с яйцом

Ингредиенты:

2 редьки, 2 яйца, 5 столовых ложек сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очистите, положите в холодную воду на 15 минут, после чего натрите на крупной терке. В полученную массу добавьте растертый желток вареного яйца, посолите, поперчите и перемешайте. Салат заправьте сметаной.

Салат из редьки с фисташками

Ингредиенты:

3–4 редьки, 1/2 стакана очищенных фисташек, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымойте, очистите, нашинкуйте тонкой соломкой, обдайте кипятком и посыпьте солью. Ядра фисташек истолките или пропустите через мясорубку, смешайте с редькой, выложите в салатницу и подайте на стол. Фисташки можно заменить грецкими орехами или миндалем.

Салат из редьки с капустой

Ингредиенты:

3–4 редьки, 1/3 вилка белокочанной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана сухарей, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную редьку нарежьте мелкими кубиками. Добавьте нашинкованную капусту, растительное масло, мелко размолотые сухари, соль и все перемешайте.

Салат из редьки с гранатовыми зернами

Ингредиенты:

3–4 редьки, 1 гранат.

Способ приготовления

Редьку очистите, вымойте и нашинкуйте тонкой соломкой. Затем полейте кислым гранатовым соком, выложите в салатницу и украсьте зернышками граната. Салат можно подавать к мясным блюдам: плову, шашлыку, жаркому и т. п.

Салат из редьки с маринованными грибами

Ингредиенты:

1 редька, 1 стакан маринованных грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очистите, вымойте, нарежьте соломкой и залейте холодной водой на 15 минут. Маринованные грибы промойте и также нарежьте соломкой. Редьку обжарьте в растительном масле в течение 5–7 минут, охладите и смешайте с грибами. Салат посолите, заправьте растительным маслом, украсьте кольцами репчатого лука.

Салат из редьки с помидорами и огурцами

Ингредиенты:

1 редька, 3 помидора, 1 свежий огурец, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, зелень петрушки и укропа, соль, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очистите и натрите на крупной терке, добавьте мелко нарезанные помидоры, огурец и лук, все перемешайте. Салат посолите, поперчите, заправьте растительным маслом, смешанным с уксусом, сверху посыпьте зеленью укропа и петрушки.

Салат из редьки с морковью и грецкими орехами

Ингредиенты:

1 редька, 1 морковь, 6 грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, сок 1/2 лимона, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные редьку и морковь натрите на мелкой терке. Добавьте измельченные ядра грецких орехов и чеснок. Все перемешайте, салат залейте лимонным соком, посолите, добавьте немного натертой лимонной цедры. Затем заправьте сметаной.

Салат из редьки с творогом и орехами

Ингредиенты:

1 редька, 1 стакан творога, 1–2 столовые ложки сметаны, 5 грецких орехов, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очистите, натрите на крупной терке. Творог смешайте со сметаной, добавьте его в редьку. Салат посолите, добавьте сахар и истолченные грецкие орехи.

Салат из редьки с майонезом

Ингредиенты:

3–4 редьки, 2 луковицы, 1 стакан майонеза, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Редьку очистите, промойте, натрите на крупной терке. Добавьте мелко нарезанный лук, зелень петрушки и укропа, посолите, полейте сметаной или майонезом, перемешайте.

Салат из редьки и соленых огурцов

Ингредиенты:

3–4 редьки, 2 соленых огурца, 1 столовая ложка сахара, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очистите, вымойте, натрите на крупной терке. Огурцы очистите от кожицы, нарежьте мелкими кубиками. Подготовленную редьку и огурцы смешайте, заправьте сметаной, смешанной с солью и сахаром.

Салат «Полный восторг»

Ингредиенты:

3 пучка редиса, 1/3 стакана сметаны, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Редис вымойте, подсушите и нарежьте тонкими кружками. Яйца очистите от скорлупы, затем разотрите с солью и смешайте

со сметаной. Приготовленной таким образом заправкой полейте редис. Салат украсьте зеленью укропа и петрушки.

Салат «Весна»

Ингредиенты:

4–5 пучков редиса, 3 корня сельдерея, 1 яблоко, 50 г сыра, 1/4 стакана растительного масла или майонеза, соль, сок 1 лимона, листья зеленого салата, 1 столовая ложка готовой горчицы.

Способ приготовления

Редис нарежьте кружками, яблоко, а также вымытые и очищенные корни сельдерея нарежьте соломкой, сыр натрите на мелкой терке и все перемешайте. Приготовьте соус из майонеза или растительного масла, горчицы, сока лимона, соли и заправьте им салат. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте зелеными салатными листьями.

Салат из редиса и огурцов

Ингредиенты:

4 пучка редиса, 2 свежих огурца, 3/4 стакана сметаны, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Редис и огурцы вымойте и нарежьте тонкими кружочками. Оба компонента смешайте, добавьте измельченные яйца, зеленый лук, после чего салат посолите, поперчите, заправьте сметаной и выложите в салатницу. Сверху положите веточки укропа.

Салат из редиса с зеленым луком

Ингредиенты:

3 пучка редиса, 1 пучок зеленого лука, 2 яйца, 3/4 стакана сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымойте, нарежьте тонкими кружочками, добавьте мелко нашинкованный зеленый лук. Все перемешайте, посолите, посыпьте перцем по вкусу, заправьте сметаной. Выложите в салатницу, сверху украсьте дольками сваренных вкрутую яиц.

Салат из редиса с майонезом

Ингредиенты:

2 пучка редиса, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Редис нарежьте кружочками, добавьте нарезанный соломкой репчатый лук, заправьте майонезом, посолите и все перемешайте. Салат переложите в салатницу и посыпьте сверху зеленым луком.

Салат из редиса с растительным маслом

Ингредиенты:

2 пучка редиса, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымойте и натрите на крупной терке. Заправьте сильно прогретым и охлажденным растительным маслом, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, поперчите и посыпьте солью по вкусу.

Салат из редиса с кефиром

Ингредиенты:

2 пучка редиса, 2 луковицы, 1–2 моркови, 1/2 стакана кефира, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец по вкусу, несколько веточек зелени для украшения.

Способ приготовления

Редис вымойте, нарежьте соломкой, добавьте натертую на крупной терке морковь. Репчатый лук нарежьте соломкой, обжарьте на растительном масле, охладите и смешайте с нарезанным редисом и натертой морковью. Салат залейте смесью из кефира и сметаны и украсьте веточками зелени петрушки.

Салат из редиса с яблоками

Ингредиенты:

2 пучка редиса, 1–2 корня сельдерея, 1–2 яблока, 60 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лимон, зеленый салат, соль и готовая горчица по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымойте и нарежьте тонкими кружочками, коренья сельдерея, очищенные и вымытые, нарежьте небольшими кубиками. Яблоки очистите, удалите сердцевину и также нарежьте кубиками, добавьте натертый на крупной терке сыр, все перемешайте. Салат заправьте соусом, приготовленным из горчицы, соли, сока лимона, растительного масла, выложите в салатницу и украсьте листьями зеленого салата.

Салат из редиса с зеленым салатом

Ингредиенты:

5 пучков редиса, 2 кочешка зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 3 яйца, 1 свежий огурец, 5 столовых ложек сметаны, зелень

укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымойте, очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Листья зеленого салата промойте в холодной воде, нарежьте на 3–4 части. Огурец вымойте, очистите от кожицы, разрежьте вдоль, ложкой удалите семена, нарежьте тонкими ломтиками и посолите. Затем все перемешайте, добавьте мелко нарезанные зелень укропа и зеленый лук. Салат заправьте сметаной, украсьте кружочками сваренных вкрутую яиц и поставьте в холодильник на 20–30 минут.

Салат из редиса с морковью

Ингредиенты:

1–2 пучка редиса, 1 морковь, 2 яйца, 2 свежих огурца, 2 клубня картофеля, листья зеленого салата, зеленый лук, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый салат вымойте, мелко нарежьте и сложите горкой в салатницу. Морковь, сваренный в кожуре картофель, редис и огурцы нарежьте кружочками. Приготовленные таким образом овощи и мелко порубленный зеленый лук расположите вокруг салата. В центре горки из салата разместите кружочки сваренных вкрутую яиц. Салат заправьте соусом, приготовленным из сметаны, уксуса и сахара, посолите.

Салат из редиса с творогом

Ингредиенты:

1 пучок редиса, 1/2 стакана творога, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка растительного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог смешайте с молоком и растительным маслом, добавьте нарезанный кубиками редис, зелень петрушки и соль по вкусу.

Салат из редиса с творогом и морковью

Ингредиенты:

1 пучок редиса, 1 морковь, 1/2 стакана творога, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка растительного масла, 1 яблоко, 1 луковица, зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис нарежьте небольшими кубиками, добавьте натертую на крупной терке морковь, мелко нарезанное яблоко, мелко нарубленный репчатый лук. Все перемешайте, заправьте творогом, смешанным с молоком и растительным маслом. Сверху посыпьте зеленью петрушки и посолите по вкусу.

Салат из редиса с сыром

Ингредиенты:

1 пучок редиса, зеленый лук, 100 г твердого сыра, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Редис нарежьте кружочками, добавьте мелко нарезанный зеленый лук. Затем редис и лук выложите в салатницу слоями, посыпьте твердым сыром, натертым на крупной терке. Сверху положите маленькие кусочки сливочного масла.

Салат из редиса с огурцом и картофелем

Ингредиенты:

2 пучка редиса, 1 свежий огурец, 1 клубень картофеля, 1/3 стакана консервированного горошка, зеленый лук, салат, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Отваренный в кожуре и очищенный картофель, огурец, редис, салат и зеленый лук тонко нарежьте. Добавьте консервированный горошек. Салат заправьте сметаной и майонезом, посолите и посыпьте перцем.

Салат из редиса с зеленью

Ингредиенты:

2 пучка редиса, 1 яйцо, 4 столовые ложки подсолнечного масла, зеленый лук, салат, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис нарежьте тонкими кружочками, добавьте промытые под холодной водой и крупно нарезанные листья зеленого салата, мелко нарезанный зеленый лук. Затем все перемешайте, посолите и заправьте подсолнечным маслом. Салат выложите в салатницу, украсьте дольками яйца и зеленью.

Салат «Жофрей»

Ингредиенты:

1 стручок сладкого перца, 2 цуккини, 6 помидоров, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 6 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки апельсинового сока, 4 столовые ложки любого ароматизированного уксуса, 2 столовые ложки горчицы, сахар, соль и перец по вкусу, листья мяты.

Способ приготовления

Перец, помидоры, зеленый и репчатый лук, цуккини измельчите, смешайте, посолите, поперчите, добавьте сахар и заправьте растительным маслом, смешанным с уксусом, апельсиновым соком и горчицей. Приправьте солью, перцем и сахаром. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте листьями мяты.

Салат из редиса с яйцом и растительным маслом

Ингредиенты:

1 пучок редиса, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1/2 стакана сметаны, сахар, соль по вкусу, зелень петрушки.

Способ приготовления

Редис вымойте, нарежьте тонкими кружочками и выложите на блюдо. Яйца сварите вкрутую, белки отделите от желтков. Белки нарежьте тонкими полосками и положите на редис.

Затем приготовьте заправку. Для этого желтки разотрите с солью, смешайте со сметаной, добавьте сахар, уксус, растительное масло, соль. Салат полейте заправкой и украсьте зеленью.

Салат из редиса с ревенем

Ингредиенты:

1 пучок редиса, 100 г ревеня, 2 яйца, соль, сахар по вкусу, 1/2 стакана сметаны, зеленый лук.

Способ приготовления

Редис нарежьте кружочками, добавьте измельченный ревень, посолите, посыпьте сахаром по вкусу, заправьте сметаной и выложите горкой на блюдо. Сверху посыпьте нарезанным зеленым луком и украсьте дольками яиц, сваренных вкрутую.

Салат из сырых кабачков

Ингредиенты:

300 г кабачков, 1 луковица, 1 столовая ложка натертого хрена, зелень укропа и петрушки, соль, перец по вкусу, 1/2 банки майонеза, зеленый лук.

Способ приготовления

Кабачки очистите и натрите на крупной терке, смешайте их с мелко нарезанным репчатым луком и натертым на мелкой терке хреном. Добавьте перец, соль, мелко нарезанную зелень и заправьте майонезом.

Салат из кабачков с чесноком

Ингредиенты:

1 кабачок, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 столовая ложка готовой горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, укроп, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачок очистите и натрите на крупной терке, добавьте мелко нарезанный репчатый лук. Затем чеснок разотрите с солью, смешайте с растительным маслом, горчицей, перцем и мелко нарезанным укропом. Полученной смесью заправьте кабачки.

Салат из кабачков с растительным маслом

Ингредиенты:

1 кабачок, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, уксус, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачок очистите, нарежьте небольшими кубиками, заправьте

уксусом и растительным маслом. Выложите в салатницу, посыпьте мелко нарезанной зеленью, солью и перцем по вкусу.

Салат из кабачков с майонезом

Ингредиенты:

4–5 кабачков, 3 яйца, 5 столовых ложек растительного масла, чайная ложка горчицы, сок 1/2 лимона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки очистите от кожицы и отварите в подсоленной воде, затем нарежьте ломтиками. Приготовьте майонез. Для этого смешайте растительное масло, желтки яиц, горчицу, лимонный сок и соль.

После этого нарезанные кабачки залейте приготовленным майонезом и выложите в салатницу.

Салат из кабачков с помидорами

Ингредиенты:

4–5 кабачков, 1/3 стакана растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 2–3 помидора, 4–5 зубчиков чеснока, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные кабачки отварите в подсоленной воде, остудите, нарежьте ломтиками, выложите в салатницу и полейте заправкой, приготовленной из растительного масла, лимонного сока, растертого с солью чеснока и мелко нарезанной зелени. По краям салатницы выложите нарезанные кружочками помидоры.

Салат из кабачков со сливами и яблоками

Ингредиенты:

1 кабачок, 1–2 яблока, 4–5 слив, 1 зубчик чеснока, 4 столовые ложки сметаны, зелень.

Способ приготовления

Молодой кабачок очистите, нарежьте кубиками, добавьте мелко нарезанные яблоки, освобожденные от косточек, и измельченные сливы, толченый чеснок. Все перемешайте, заправьте сметаной и украсьте веточками зелени.

Салат из кабачков с хреном

Ингредиенты:

1 кабачок, 1 луковица, 1 столовая ложка натертого хрена, зелень петрушки, 4 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Кабачок очистите и натрите на крупной терке. Затем майонез смешайте с мелко нашинкованным репчатым луком, натертым хреном и измельченной зеленью петрушки. Полученной массой заправьте кабачок и украсьте зеленью.

Салат из консервированных кабачков

Ингредиенты:

1 банка консервированных кабачков, 1 морковь, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Консервированные кабачки нарежьте небольшими кубиками, смешайте с мелко нашинкованным репчатым луком. Салат заправьте растительным маслом, смешанным с мелко нарезанным чесноком. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте кружочками моркови.

Салат из репы с луком

Ингредиенты:

1–2 репы, листики зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, укроп, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу очистите, отварите в подсоленной воде, нарежьте небольшими кубиками, добавьте мелко нарезанные листья зеленого салата, зеленый лук. Салат заправьте растительным маслом с уксусом, посолите по вкусу и выложите в салатницу. Сверху салат посыпьте мелко нарезанным укропом.

Салат из кабачков с грибами

Ингредиенты:

2–3 кабачка, 1/2 стакана консервированных грибов, 1–2 соленых огурца, 150 г куриного мяса, 1 помидор, 4 столовые ложки майонеза, 1/2 стакана растительного масла, 3 столовые ложки муки, соль, перец по вкусу, зелень укропа.

Способ приготовления

Очищенные от кожицы кабачки нарежьте кружочками, посолите, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле. Остальные продукты пропустите через мясорубку, добавьте майонез и перемешайте. Полученную смесь выложите понемногу на каждый кружочек кабачка и украсьте укропом.

Салат из репы с морковью

Ингредиенты:

3 репы, 3 моркови, 1/2 пучка зеленого лука, 1 яблоко, 1/2 стакана сметаны, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу и морковь очистите и натрите на крупной терке, смешайте с мелко нарезанным зеленым луком. Затем все перемешайте, посыпьте солью, перцем по вкусу, заправьте сметаной. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте дольками яблока.

Салат из репы со сметаной

Ингредиенты:

1–2 репы, 1 яйцо, 1 столовая ложка сметаны, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Репу очистите, нарежьте небольшими кубиками, заправьте сметаной, посолите по вкусу, посыпьте мелко нарезанной зеленью. Салат украсьте дольками сваренного вкрутую яйца.

Салат из репы со смородиной

Ингредиенты:

2–3 репы, 1/2 стакана смородины, сахар по вкусу, зелень укропа.

Способ приготовления

Репу очистите, нарежьте соломкой. Ягоды смородины разомните, смешайте с репой, добавьте сахар и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из репы с медом

Ингредиенты:

4 репы, 2 моркови, 1/3 вилка белокочанной капусты, 3 столовые ложки меда, 1/3 стакана клюквы.

Способ приготовления

Морковь и репу очистите и натрите на крупной терке, добавьте мелко нашинкованную капусту, клюкву. Салат заправьте медом, выложите в салатницу и подайте к столу.

Салат из баклажанов

Ингредиенты:

3–4 баклажана, 2 стручка сладкого красного или зеленого перца, 3 помидора, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, соль, тмин, сок 1 лимона, зелень петрушки и базилика, 6–7 столовых ложек растительного масла.

Способ приготовления

Баклажаны вымойте и запеките до черной корочки, предварительно проколов и надрезав их в двух или трех местах. После этого баклажаны остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Перец, помидоры, лук также нарежьте кубиками. Все компоненты смешайте и полейте заправкой, приготовленной следующим образом: пряности смешайте с растительным маслом, измельченным чесноком и лимонным соком. Готовый салат переложите в салатницу и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Салат из баклажанов со сладким перцем

Ингредиенты:

2 баклажана, 3–4 зубчика чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, 5–6 стручков сладкого перца, 2 свежих огурца, 2 свежих помидора, 1 чайная ложка уксуса, соль по вкусу, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Баклажаны испеките, очистите, нарежьте небольшими кубиками, добавьте мелко нарезанный чеснок, растительное масло, уксус и соль по вкусу. Огурцы очистите, посолите, нарежьте кубиками. Затем испеките сладкий перец, очистите, удалите семена, нафаршируйте нарезанными кубиками огурца и зеленью укропа. Приготовленные таким образом продукты выложите на блюдо, с одной стороны положите баклажанную икру, с другой – фаршированный перец. Между ними положите помидоры, нарезанные кружочками, посыпьте их солью и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из печеных баклажанов

Ингредиенты:

2 баклажана, 1 помидор, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны испеките, очистите, нарежьте вдоль небольшими полосками, положите на блюдо, посолите, поперчите по вкусу, заправьте растительным маслом и уксусом. Салат украсьте нарезанным кружками помидором и зеленью петрушки.

Салат из баклажанов с луком и перцем

Ингредиенты:

1 баклажан, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 стручок сладкого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажан испеките, удалите мякоть и мелко порубите. Затем

добавьте сладкий перец, нарезанный небольшими кусочками, измельченный лук, полейте все растительным маслом и уксусом, посолите и аккуратно перемешайте. К столу можете подать с поджаренным хлебом.

Салат из баклажанов с сыром

Ингредиенты:

4–5 баклажанов, 4 столовые ложки растительного масла, 100 г сыра, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны испеките, остудите, очистите и мелко нарежьте, пожарьте их на растительном масле, непрерывно помешивая. Затем баклажаны остудите и посыпьте солью и натертым на крупной терке сыром.

Салат из баклажанов с чесноком

Ингредиенты:

1–2 баклажана, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, уксус, соевый соус, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымойте, очистите, разрежьте вдоль и варите до готовности. Затем охладите, нарежьте соломкой, добавьте растительное масло, соевый соус, уксус, соль по вкусу.

После этого все перемешайте, выложите в салатницу, сверху посыпьте мелко нарезанным чесноком.

Салат «Сюрприз»

Ингредиенты:

7–8 стручков сладкого перца, 2 яблока, 1–2 луковицы, 1–2

столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка томатного соуса, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из стручков перца удалите сердцевину, а потом залейте их кипятком. Через 2–3 минуты перец выньте из воды, остудите и нарежьте соломкой. Яблоки натрите на крупной терке или нарежьте соломкой, перемешайте с перцем, посолите и заправьте соусом, приготовленным из томатного пюре, растительного масла, чеснока и лука. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте зеленью.

Салат из перца

Ингредиенты:

4 стручка зеленого или красного сладкого перца, 1 луковица, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, соль, майонез, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук, яйца, перец нарежьте кубиками, чеснок натрите на мелкой терке. Все компоненты смешайте, посолите, сбрызните растительным маслом и заправьте майонезом. Готовый салат переложите в салатницу и украсьте измельченной зеленью.

Салат из сладкого перца

Ингредиенты:

4 стручка сладкого зеленого и красного перца, 4 свежих огурца, 4 помидора, 1 пучок зеленого лука, пучок петрушки и укропа, сок 1/2 лимона, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец нарежьте соломкой. Огурцы и помидоры нарежьте тонкими ломтиками. Зеленый лук, укроп и петрушку измельчите. Все компоненты смешайте, посолите и заправьте растительным маслом, смешанным с соком лимона.

Салат «Раннее утро»

Ингредиенты:

5–6 стручков сладкого перца, 1/4 среднего вилка белокочанной капусты, 3 свежих огурца, 3 помидора, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, укроп, кинза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перцы, огурцы, помидоры, капусту и лук нарежьте соломкой, посолите, заправьте майонезом и аккуратно перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте измельченной зеленью укропа и кинзой.

Салат «Принц»

Ингредиенты:

300 г сыра, 1 стакан тушеных шампиньонов, 2 стручка сладкого перца, 1–2 яблока, 1 апельсин или 3 мандарина.

Для соуса: 2–3 чайные ложки меда, 1 стакан йогурта, 1 чайная ложка готовой горчицы, сок 1/2 лимона, апельсиновая цедра на кончике ножа.

Способ приготовления

Яблоки и сыр нарежьте соломкой или небольшими кубиками. Тушеные шампиньоны разрежьте на 2–4 части. Стручки перца нарежьте кольцами или соломкой. Мандарины или апельсин очистите от кожуры, разделите на дольки. Все соедините и перемешайте. Из перечисленных выше компонентов приготовьте соус и залейте им салат. Сверху украсьте его дольками апельсина.

Салат из красного перца

Ингредиенты:

4–5 стручков сладкого перца, 1/2 стакана риса, 1 стакан зеленого горошка, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец вымойте, очистите от семян, испеките или отварите в подсоленной воде и нарежьте соломкой. Рис отварите, смешайте с перцем, добавьте зеленый горошек, посолите, посыпьте перцем по вкусу. Салат заправьте растительным маслом с уксусом, перемешайте и выложите в салатницу.

Салат из перца с майонезом

Ингредиенты:

4–5 стручков сладкого перца, 2 яйца, 1–2 помидора, 1/2 пучка зеленого лука, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кефира, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец вымойте, удалите семена, нарежьте соломкой. Яйца сварите вкрутую, мелко порубите, помидоры нарежьте небольшими ломтиками. Затем все перемешайте, добавьте мелко нарезанный зеленый лук, посолите. Салат заправьте смесью из майонеза и кефира, выложите в салатницу и посыпьте зеленью петрушки.

Салат из сладкого перца с помидорами

Ингредиенты:

3–4 стручка сладкого перца, 150 г брынзы, 5–6 свежих помидоров, зелень петрушки и укропа, 4 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Перец вымойте, удалите семена, нарежьте соломкой. Помидоры нарежьте тонкими ломтиками, брынзу натрите на крупной терке. Затем все перемешайте, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, заправьте сметаной. Готовый салат выложите в салатницу и подайте к столу.

Салат из сладкого перца с баклажанами

Ингредиенты:

5–6 стручков сладкого перца, 3–4 помидора, 1 баклажан, 5 яиц, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 банки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Стручки сладкого перца нарежьте соломкой, посолите и выложите на блюдо. На перец слоями положите ломтики помидоров, баклажанов и сваренных вкрутую яиц. Салат заправьте майонезом, смешанным с растительным маслом, и украсьте кружочками помидоров и мелко нарезанной зеленью.

Салат из сладкого перца с брынзой

Ингредиенты:

5–6 стручков сладкого перца, 2–3 свежих огурца, 4–5 помидоров, 2 луковицы, 100 г брынзы, 5 столовых ложек растительного масла, молотый горький перец, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Стручки сладкого перца испеките, очистите и нарежьте соломкой, помидоры нарежьте дольками, огурцы – кружочками, лук нашинкуйте полукольцами. Все овощи перемешайте, посыпьте солью и молотым перцем и заправьте растительным

маслом.

Сверху салат посыпьте брынзой, натертой на мелкой терке, и украсьте мелко нарезанной зеленью.

Салат из перца с соленым огурцом

Ингредиенты:

3–4 стручка сладкого перца, 1 луковица, 1 соленый огурец, 3 столовые ложки растительного масла, соль, сахар по вкусу, зелень укропа.

Способ приготовления

Перец вымойте, удалите семена, нарежьте соломкой, добавьте мелко нарезанный репчатый лук, натертый на крупной терке соленый огурец. Затем все перемешайте, посыпьте солью и сахаром по вкусу. Салат заправьте растительным маслом и посыпьте зеленью.

Салат «Зебра»

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 2 яблока, 1 морковь, 2 стручка сладкого перца, 1 чайная ложка сахара, 1 стакан сметаны, укроп, зелень петрушки, соль, перец по вкусу, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте тонкой соломкой, посыпьте солью и разомните до появления сока, который затем слейте. Яблоки и морковь также нарежьте соломкой, смешайте и сбрызните лимонным соком. Перец нарежьте соломкой. Все компоненты смешайте, посолите, поперчите, посыпьте сахаром и заправьте сметаной. Сверху салат посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Салат из маринованного перца

Ингредиенты:

2 стручка маринованного перца, 1 луковица, 4 яйца, 2 зубчика чеснока, 5 столовых ложек майонеза, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Маринованный перец, репчатый лук и сваренные вкрутую яйца нарежьте кубиками, добавьте растертый с солью чеснок. Салат заправьте майонезом и украсьте кусочками перца и измельченной зеленью.

Салат из болгарского перца с щавелем

Ингредиенты:

2 стручка болгарского перца, 1/4 небольшого вилка белокочанной капусты, 1 пучок щавеля, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 пучок салата, 2 моркови, 1/2 стакана сливок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свежую капусту нарежьте соломкой, разотрите с солью, отожмите, добавьте мелко нашинкованный болгарский перец и оставьте на 10–15 минут. Морковь натрите на крупной терке, зелень мелко нарежьте. Затем все перемешайте и полейте сливками.

Салат «Венера»

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 1 морковь, 1 стакан чернослива, сок 1 лимона, майонез, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте, посыпьте сахаром и солью и разомните руками до появления сока. Морковь натрите на крупной терке или нарежьте тонкой соломкой. Заранее вымоченный и освобожденный от косточек чернослив мелко нарежьте. Все компоненты салата смешайте, сбрызните лимонным соком, заправьте майонезом и уложите в салатницу.

Салат «Зайка»

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка свежей капусты, 2 свежих огурца, 1 корень сельдерея, 1 пучок редиса, 1 пучок зеленого лука, 2 зубчика чеснока, 2 средних яблока, майонез, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свежую капусту нашинкуйте, огурец, редис, лук и яблоко мелко нарежьте, корень сельдерея и чеснок натрите на крупной терке. Компоненты перемешайте, посолите, поперчите, заправьте майонезом.

Приготовленный салат выложите в салатницу, сверху разложите тонкие ломтики яблок и огурца.

Салат «Заячье лакомство»

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 5 яблок, 1 стакан сметаны, соль, перец, гвоздика, зелень петрушки.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте, посолите и слегка разомните. Затем смешайте ее с нарезанными соломкой яблоками, поперчите, посыпьте молотой гвоздикой, заправьте сметаной и украсьте мелко нарезанной петрушкой.

Салат капустный

Ингредиенты:

1/4 среднего вилка белокочанной капусты, 1 банка консервированной морской капусты, 3 стручка сладкого перца, 2 свежих огурца, 1/2 банки майонеза, 1 пучок зеленого лука, соль, зелень.

Способ приготовления

Белокочанную капусту нарежьте тонкой соломкой, посолите и разотрите до появления сока. Огурцы нарежьте ломтиками. Перец, как капусту, нарежьте тонкой соломкой. Все компоненты перемешайте, добавьте морскую капусту, после чего салат заправьте майонезом и снова перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу, посыпьте измельченным зеленым луком и зеленью.

Салат «Для братца кролика»

Ингредиенты:

1/4 среднего вилка белокочанной капусты, 1 свежий огурец, 2 яблока, 1 пучок зеленого лука, 1 корень сельдерея, 2–3 зубчика чеснока, майонез, соль, сахар по вкусу, зелень.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, посыпьте сахаром, солью и разомните до появления сока. Огурец и яблоки нарежьте кубиками, корень сельдерея натрите на крупной терке. Зеленый лук измельчите, чеснок пропустите через чесноковыжималку. Перечисленные компоненты смешайте и заправьте майонезом. Готовый салат переложите в салатницу и украсьте веточками петрушки и укропа.

Салат из белокочанной капусты

Ингредиенты:

1 небольшой вилок белокочанной капусты, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте, слегка посолите и перетрите руками, чтобы выделился сок. Заправьте сметаной и майонезом. Зелень мелко порубите. Выложите готовый салат в глубокую салатницу и украсьте зеленью перед подачей на стол.

Салат «Солнечный»

Ингредиенты:

500 г алычи, 1 морковь, 1 небольшой вилок белокочанной капусты, 2 столовые ложки измельченного чабера, 4 столовые ложки майонеза, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Алычу обдайте кипятком, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками, морковь натрите на крупной терке, капусту нашинкуйте соломкой. Смешайте все компоненты, добавьте измельченный чабер, молотый перец, заправьте массу майонезом и аккуратно перемешайте. Алычово-морковно-капустную смесь без майонеза можно хранить в прохладном месте в герметичной упаковке в течение 5 месяцев и использовать по мере необходимости для приготовления салатов.

Салат «Пхали» из белокочанной капусты

(грузинское национальное блюдо)

Ингредиенты:

1 средний вилок белокочанной капусты, 1 луковица, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 столовые ложки лимонного или гранатового сока, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 чайной ложки аджики, соль.

Способ приготовления

Капусту разрежьте на несколько частей, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дав воде стечь. Затем пропустите ее через мясорубку. Лук мелко порубите, зелень мелко нарежьте. Орехи измельчите в ступке или нарежьте ножом. Все перемешайте и добавьте аджику и сок. Готовый салат переложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте салат веточками петрушки и гранатовыми зернами.

Салат из белокочанной капусты с куриным мясом

Ингредиенты:

300 г белокочанной капусты, 200 г отварного куриного мяса, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 3 столовые ложки зеленого горошка, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка хрена, 1 чайная ложка уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, соль, сахар, несколько веточек зелени для украшения.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте. Яблоки очистите от кожуры, вырежьте сердцевину и нарежьте мякоть кубиками. Сельдерей мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Мясо нарежьте соломкой или небольшими кубиками. Все смешайте, добавьте хрен, консервированный зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар, хорошо перемешайте до получения однородной массы и выложите горкой в салатницу. Готовый салат полейте сметаной и украсьте веточками зелени и кружочками моркови.

Салат из белокочанной капусты с хреном

Ингредиенты:

1 небольшой вилок белокочанной капусты, 1 морковь, 1 свекла, 1 столовая ложка натертого хрена, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте, добавьте соль и перетрите руками до выделения сока. Отварите свеклу, очистите ее и натрите на крупной терке. Очистите морковь и натрите ее на терке или мелко нарежьте. Все продукты смешайте, заправьте смесью из сметаны и майонеза, добавьте натертый хрен. Выложите готовый салат в глубокую салатницу и перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью.

Салат из белокочанной капусты и огурцов

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 4–5 свежих огурцов, зеленый лук, майонез, сметана или растительное масло, соль, зелень.

Способ приготовления

Капусту тонко нашинкуйте, огурцы нарежьте тонкими кружочками или кубиками, посолите, заправьте сметаной, майонезом или растительным маслом. Мелко порубите зелень и зеленый лук. Выложите в салатницу и посыпьте зеленью.

Салат из белокочанной капусты с черносливом

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 1 стакан чернослива, 1 морковь, сок 1 лимона, соль, сахар.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, посолите, добавьте сахар и перетрите руками. Выделившийся сок отожмите. Вымочите в воде чернослив, освободите его от косточек и нарежьте мякоть небольшими кусочками. Очистите морковь и натрите ее на крупной терке. Все компоненты соедините, полейте лимонным

соком, перемешайте и выложите салат в салатницу. Перед подачей на стол украсьте дольками чернослива и кружочками моркови.

Салат из белокочанной капусты и свеклы

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка капусты или 200 г квашеной капусты, 1 свекла, сок 1/2 лимона, соль, сахар, растительное масло, веточки зелени.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, добавьте соль и перетрите руками. Свеклу сварите или испеките до готовности, очистите от кожицы и нарежьте на кубики. Все перемешайте, добавьте лимонный сок и сахар. Заправьте салат растительным маслом и выложите в глубокую салатницу. Украсьте зеленью.

Салат из белокочанной капусты со сливками

Ингредиенты:

1 небольшой вилок белокочанной капусты, 2 кислых яблока, 1 луковица, 3 яйца, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка готовой горчицы, 1/2 стакана сливок, зелень петрушки, лимонный сок или столовый уксус, соль.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, добавьте соль и перетрите руками, чтобы она дала сок. Сварите вкрутую яйца, остудите их, очистите от скорлупы, отделите желтки и разотрите их. Яблоки очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и натрите на крупной терке. Лук мелко порубите. Яблоки и лук добавьте в миску с капустой. В желтки добавьте соль, сахар, горчицу и растительное масло. Хорошо размешайте, влейте лимонный сок и подмешайте взбитые

сливки. Этим соусом залейте салат. Яичные белки и зелень мелко порубите. Посыпьте ими выложенный в салатницу салат и подайте на стол.

Салат из белокочанной капусты с вишнями и сливами

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 2–3 яблока, 3–4 сливы, 5–6 вишен, сок 1/2 лимона, растительное масло, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Мелко нашинкуйте капусту, очистите от кожуры яблоки и вырежьте сердцевину. Натрите их на крупной терке. Нарежьте сливы и добавьте вишни. Все перемешайте, посыпьте сахаром, добавьте сок лимона и заправьте растительным маслом. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте вишнями и дольками яблок.

Салат «Зимний» с белокочанной капустой

Ингредиенты:

1/2 вилка белокочанной капусты, 4 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 5–6 соленых грибов, растительное масло, несколько ягод клюквы, соль.

Способ приготовления

Тонко нашинкуйте капусту и перетрите ее с солью. Картофель вымойте, отварите в подсоленной воде, остудите и очистите от кожуры. Нарежьте его кубиками. Порубите лук. Пропустите через пресс чеснок. Добавьте к овощам мелко нарезанные грибы, перемешайте и полейте растительным маслом. Выложите салат горкой в салатницу и украсьте ягодами клюквы.

Салат из белокочанной капусты с помидорами

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 3 помидора, 1 луковица, 1 стебель сельдерея, сок 1 лимона, 1/2 стакана растительного масла, соль, зелень.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте, посолите и перетрите руками до выделения сока. Помидоры нарежьте ломтиками или кружочками. Колечками нарежьте лук-порей и сельдерей. Все смешайте, добавьте лимонный сок, растительное масло и соль. Готовый салат выложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени и дольками лимона.

Салат из белокочанной капусты с яблоками

Ингредиенты:

1 небольшой вилок белокочанной капусты, 4–5 яблок, 100 г сметаны, соль, 2–3 веточки петрушки.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте и перетрите с солью, чтобы выделился сок. Очистите яблоки от кожицы и вырежьте сердцевину. Нарежьте их небольшими кубиками. Все перемешайте и заправьте сметаной. Выложите в салатницу горкой и украсьте дольками яблок и зеленью.

Салат «Великолепный»

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, сок
1/2 лимона, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Нашинкуйте тонко капусту, добавьте соль и перетрите руками до выделения сока. Образовавшийся сок слейте и добавьте в капусту лимонный сок и сахар. Оставьте на 30 минут пропитаться и заправьте растительным маслом. Выложите в глубокую салатницу и подайте к столу.

Салат из белокочанной капусты с апельсином

Ингредиенты:

1/2 вилка капусты, 1 апельсин, 1 кислое яблоко, сок 1 лимона, 1/2 банки майонеза, соль.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, посолите и перетрите руками до выделения сока. Добавьте лимонный сок и поставьте в холодильник на 1 час, чтобы капуста пропиталась лимонным соком. Яблоко очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и натрите мякоть на терке. Апельсин очистите от кожуры, разделите на дольки и нарежьте кусочками. Все перемешайте, заправьте майонезом и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте кружочками апельсина и дольками яблока.

Салат из брюссельской капусты с перцем

Ингредиенты:

300 г брюссельской капусты, 5 стрелок зеленого лука, 1

красный болгарский перец, 2 помидора, 1/2 банки майонеза, сок 1 лимона, соль, зелень, листья салата.

Способ приготовления

Капусту промойте и мелко нарежьте. Лук нарежьте небольшими колечками. Перец разрежьте пополам, вырежьте сердцевину, мякоть нарежьте кубиками. Помидор вымойте и нарежьте ломтиками. Все перемешайте, добавьте майонез, посолите, перемешайте и поставьте на 1 час в холодильник. Перед подачей на стол промойте листья салата, выложите их на дно широкого блюда, а сверху – овощную массу. Украсьте веточками зелени и кубиками перца.

Салат «Диана»

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 1 столовая ложка клюквенного сока, 1 столовая ложка сока черной смородины, соль, сахар, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Мелко нашинкованную капусту уложите в кастрюлю. Добавьте соль и ягодные соки. Все перемешайте и поставьте на небольшой огонь. Непрерывно помешивая, нагревайте до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Затем охладите ее, добавьте сахар и растительное масло, перемешайте и выложите в салатницу.

Салат «Альтаир»

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, сок 1 лимона, соль, сахар, растительное масло по вкусу.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте и уложите в кастрюлю. Добавьте соль и лимонный сок. Непрерывно помешивая, нагревайте до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Затем все охладите, добавьте сахар и растительное масло, перемешайте и выложите в салатницу.

Салат из белокочанной капусты с медом

Ингредиенты:

1/2 среднего вилка белокочанной капусты, 2 столовые ложки сока ревеня, 1 чайная ложка меда, соль, сок 1 помидора, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Мелко нашинкуйте капусту и уложите в кастрюлю. Добавьте соль и томатный сок. Все перемешайте и поставьте на небольшой огонь. Непрерывно помешивая, нагревайте до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Затем все остудите, добавьте мед, сок ревеня и растительное масло, перемешайте и выложите в салатницу.

Салат из брюссельской капусты и редиса

Ингредиенты:

500 г брюссельской капусты, 1 пучок редиса, 2 помидора, 1 банка майонеза, листья салата, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата хорошо промойте, просушите и выложите на дно блюда. Капусту промойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и выложите на салат. Залейте все майонезом. Нарежьте кружочками редис и помидоры, салат – соломкой, украсьте ими капусту и подайте салат на стол.

Салат из морской капусты с яблоком

Ингредиенты:

1 банка морской капусты, 1 морковь, 1 яблоко, 1 соленый огурец, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Вымойте и отварите в подсоленной воде морковь, остудите ее и нарежьте небольшими кубиками. Очистите от кожицы яблоко и вырежьте сердцевину. Нарежьте его на такие же кубики и сразу выложите в это же блюдо морскую капусту, которая не позволит кусочкам яблока потемнеть. Кубиками нарежьте соленый огурец и мелко порубите зелень петрушки. Поперчите, посолите и добавьте майонез. Все перемешайте и горкой выложите в салатницу. Украсьте дольками яблок и кружочками огурцов.

Салат из морской капусты с рыбой

Ингредиенты:

1 банка консервированной морской капусты, 400 г морской рыбы, 3 яйца, 1 луковица, 1 банка майонеза, веточки зелени.

Способ приготовления

Почистите и сварите в подсоленной воде рыбу, остудите ее, разделайте и нарежьте небольшими кусочками. Сварите вкрутую яйца, остудите их и мелко нарежьте. Выложите в них морскую капусту. Мелко порубите лук. Все перемешайте и заправьте майонезом. Выложите салат в салатницу горкой и украсьте веточками зелени и кружочками яиц.

Салат из кольраби

Ингредиенты:

400 г кольраби, 1 луковица, растительное масло, 2 столовые ложки майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления

Кольраби очистите и нарежьте тонкой соломкой. Лук мелко порубите. Все смешайте и заправьте растительным маслом. Поставьте на небольшой огонь и немного обжарьте. Затем быстро охладите, посолите, добавьте майонез, перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу горкой, перед подачей на стол посыпьте зеленью.

Салат из морской капусты с соленым огурцом

Ингредиенты:

1 банка консервированной морской капусты, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 луковица, 1 яйцо, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка яблочного уксуса, зелень, соль.

Способ приготовления

Вымойте морковь, отварите в подсоленной воде, остудите и очистите. Нарежьте ее соломкой. Так же нарежьте огурцы. Лук и сваренное вкрутую яйцо мелко порубите. Все перемешайте и посолите. Заправьте маринадом, приготовленным из растительного масла и уксуса. Готовый салат выложите в салатницу горкой и украсьте зеленью.

Салат «Надежда»

Ингредиенты:

1 небольшой вилок краснокочанной капусты, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, соль по вкусу, несколько веточек зелени.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте, посолите и перетрите руками до выделения сока. Смешайте растительное масло и уксус и

заправьте этим соусом салат. Выложите его в салатницу и украсьте веточками зелени.

Салат из кольраби с перцем

Ингредиенты:

500 г кольраби, 2 красных болгарских перца, 1 луковица, 3 помидора, 1/2 банки майонеза, листья зеленого салата, зелень, соль.

Способ приготовления

Кольраби очистите от листьев и отварите в подсоленной воде до готовности. Затем остудите, очистите от кожицы и нарежьте на небольшие кубики. Перец разрежьте пополам, удалите семена, а мякоть нарежьте кубиками. Помидоры вымойте и нарежьте кружочками или ломтиками. Лук мелко порубите. Все смешайте в большой миске, заправьте майонезом. Промойте листья салата, просушите их и положите на широкое блюдо. Сверху выложите салат. Перед подачей на стол украсьте салат веточками зелени и дольками помидоров.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Ингредиенты:

1 небольшой вилок краснокочанной капусты, сок 1 лимона или 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 яблока, растительное масло или майонез, соль, сахар.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте и уложите в кастрюлю. Очистите от кожицы яблоки, вырежьте сердцевину и натрите на мелкой терке. В закипевшую воду добавьте сок лимона или уксус и посолите. Этим раствором залейте капусту и хорошо перемешайте. Дайте немного настояться, а затем откиньте на дуршлаг. Снова посолите, добавьте сахар по вкусу и заправьте растительным

маслом или майонезом. Выложите в салатницу и украсьте дольками яблок и кружочками лимона.

Салат из краснокочанной капусты с картофелем

Ингредиенты:

1 небольшой вилок краснокочанной капусты, 4–5 клубней картофеля, 1 столовая ложка уксуса, растительное масло, 1 луковица, 1 соленый огурец, сок 1 лимона, соль, зелень.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте, залейте кипятком и через 15 минут откиньте на дуршлаг. Слегка посолите, сбрызните лимонным соком и полейте растительным маслом. Сваренный «в мундире» картофель очистите от кожицы, нарежьте на небольшие кубики, затем посолите и заправьте растительным маслом. Лук мелко порубите, огурец нарежьте кубиками. Картофель смешайте с луком и огурцом. Выложите на широкое блюдо в таком порядке: в центре расположите капусту, а по краям – картофель. Перед подачей к столу украсьте салат зеленью.

Салат из краснокочанной капусты с лимонным или клюквенным соком

Ингредиенты:

1 небольшой вилок краснокочанной капусты, лимонный или клюквенный сок, растительное масло, соль, сахар.

Способ приготовления

Мелко нашинкуйте капусту. В кастрюлю налейте немного горячей воды, добавьте соль, сахар и выложите капусту. Кастрюлю накройте крышкой и тушите до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Готовую капусту откиньте на сито или дуршлаг, остудите и выложите горкой в салатницу. Полейте ее лимонным или клюквенным соком и заправьте растительным маслом. Через

1 час салат можно подавать на стол.

Салат из краснокочанной капусты с огурцами

Ингредиенты:

1 небольшой вилок краснокочанной капусты, 3 соленых огурца, 1/2 стакана сметаны, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте, добавьте соль и перетрите руками до выделения сока. Огурцы мелко нарежьте и добавьте в капусту. Все перемешайте, заправьте салат сметаной и выложите в глубокую салатницу. Перед подачей на стол украсьте веточками зелени и кружочками огурца.

Салат из квашеной капусты с ветчиной и фундуком

Ингредиенты:

400 г квашеной капусты, 2 кислых яблока, 200 г ветчины, 1 стакан жирной сметаны, 6 веточек петрушки, 2 столовые ложки измельченного фундука, 1 стручок болгарского перца, зеленые листья салата, соль, сахар.

Способ приготовления

Квашеную капусту откиньте на дуршлаг, чтобы сок стек, затем переложите в глубокую миску. Яблоки очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и нарежьте тонкими дольками или большими кубиками. Для того чтобы яблоки не потемнели, сразу смешайте их с капустой. Ветчину нарежьте соломкой и добавьте к капусте. Перец вымойте, разрежьте на две половины, вырежьте сердцевину с семенами и нашинкуйте мякоть тонкой соломкой. Петрушку порубите, добавьте орехи, влейте сметану и хорошо перемешайте до образования однородной массы. Все перемешайте, посолите и добавьте сахар по вкусу. На широкое блюдо выложите листья салата, а на них – овощную смесь. Перед

подачей на стол украсьте веточками петрушки.

Салат из краснокочанной капусты с сельдереем

Ингредиенты:

1/4 вилка краснокочанной капусты, 1 корень сельдерея, 1 яблоко, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1/2 банки майонеза, соль, веточки зелени.

Способ приготовления

Капусту мелко нашинкуйте, добавьте немного соли и перетрите руками до выделения сока. Корень сельдерея очистите и натрите на крупной терке. Яблоко очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Чтобы яблоко не потемнело, сразу же смешайте его с капустой и сельдереем. Лук мелко порубите и добавьте в овощную смесь. Огурец нарежьте небольшими кубиками и соедините с капустой. Все перемешайте, заправьте майонезом и выложите в салатницу.

Перед подачей на стол украсьте дольками яблока, кусочками огурца и веточками зелени.

Салат из квашеной капусты с яблоками

Ингредиенты:

500 г квашеной капусты, 2–3 сладких яблока, 1 луковица, 1 морковь, растительное масло или майонез, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Очистите яблоки от кожицы, вырежьте сердцевину и мелко нарежьте их. Так же мелко порубите лук. Очистите и натрите на крупной терке морковь. Все перемешайте, добавьте сахар, заправьте растительным маслом или майонезом. Выложите в глубокую салатницу и украсьте дольками яблок и кружочками моркови.

Салат из квашеной капусты и редьки

Ингредиенты:

1 редька, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, соль, сахар, зелень.

Способ приготовления

Редьку очистите и натрите на крупной терке, лук мелко порубите и добавьте капусту. Все посолите, перемешайте с растительным маслом и сахаром. Готовый салат выложите в глубокую салатницу и подайте на стол, украсив веточками зелени.

Салат из квашеной капусты с финиками и изюмом

Ингредиенты:

300 г квашеной капусты, 1 стакан фиников,
1/2 стакана изюма, 1/2 стакана сметаны, соль, сахар, зелень.

Способ приготовления

Отожмите сок из капусты и выложите ее в глубокую миску. Финики нарежьте небольшими кусочками. Изюм промойте, немного распарьте и соедините с капустой. Все перемешайте, заправьте сметаной, солью, сахаром, полученную массу выложите в салатницу горкой и поместите в холодильник. Перед подачей на стол украсьте салат изюмом, финиками и зеленью.

Салат из квашеной капусты с абрикосами

Ингредиенты:

200 г квашеной капусты, 1 стакан очищенных от косточек абрикосов, 2 столовые ложки кислого сока, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана взбитых сливок, соль, молотый перец, тмин по вкусу.

Способ приготовления

Капусту слегка промойте под струей воды и отожмите. Выложите в миску и добавьте абрикосы. Влейте сок, взбитые сливки, майонез, посолите, поперчите, посыпьте тмином и все перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте веточками зелени и половинками абрикосов.

Салат из квашеной капусты с простоквашей

Ингредиенты:

300 г квашеной капусты, 4 луковицы, 2/3 стакана простокваши, тмин, соль, сахар, молотый красный перец по вкусу.

Способ приготовления

Квашеную капусту смешайте с репчатым луком, нарезанным кольцами, посыпьте солью, сахаром, перцем, добавьте тмин и заправьте салат простоквашей.

Салат из квашеной капусты со свекольной ботвой

Ингредиенты:

200 г квашеной капусты, 1 молодая свекла с ботвой, 1 зубчик чеснока, зеленый лук, 1/2 стакана сметаны, сахар.

Способ приготовления

Ботву молодой свеклы нарежьте соломкой, черешки поварите несколько минут, охладите и мелко нарежьте. Затем смешайте мелко нарезанные квашеную капусту, зеленый лук, листья и черешки свеклы. Салат посыпьте сахаром, мелко нарезанным чесноком и заправьте сметаной.

Салат из савойской капусты

Ингредиенты:

1/2 среднего кочана савойской капусты, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2 яблока, 1 столовая ложка натертого хрена, 1/2 стакана растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту промойте, мелко нашинкуйте, перетрите руками до выделения сока. Лук мелко порубите. Чеснок пропустите через пресс. Яблоки очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и натрите на крупной терке. Все смешайте в одной миске, добавьте хрен, влейте растительное масло и перемешайте. На блюдо выложите листья капусты, а на них – салат. Перед подачей на стол украсьте дольками яблок и зеленью.

Салат «Сатира»

Ингредиенты:

300 г цветной капусты, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, соль, сахар, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разделите на кочешки, вымойте. Затем приготовьте маринад. Для этого в литре воды разведите уксус, добавьте растительное масло, мелко нарубленный лук, перец, лавровый лист, сахар и соль. Доведите маринад до кипения, выложите в него капусту и сразу же выключите огонь. Оставьте настояться, затем откиньте капусту на дуршлаг, горкой выложите в салатницу и посыпьте сверху измельченной зеленью.

Салат из цветной капусты

Ингредиенты:

400 г цветной капусты, сок 1 лимона, растительное масло,

зелень по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разделите на кочешки, вымойте и опустите в холодную воду, затем в течение 10–15 минут отварите в подсоленной воде. Капусту оставьте остывать в этом отваре, после откиньте на дуршлаг и выложите в тарелку. Добавьте лимонный сок и заправьте растительным маслом. Все перемешайте, посолите, выложите салат в салатницу и украсьте зеленью.

Салат из квашеной капусты с тмином

Ингредиенты:

100 г квашеной капусты, 1 столовая ложка тмина, 1 столовая ложка растительного масла, 1 маринованный огурец.

Способ приготовления

Квашеную капусту отожмите, смешайте с тмином, заправьте растительным маслом и выложите в салатницу. Маринованные огурцы нарежьте тоненькими кружочками и украсьте ими сверху готовый салат.

Салат из цветной капусты и яиц

Ингредиенты:

5 яиц, 1 кочан цветной капусты, 2–3 моркови, 1 пучок редиса, 1 стакан свежего зеленого горошка, 1 огурец, листья зеленого салата, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления

Цветную капусту, морковь и зеленый горошек отварите и мелко нарежьте. Добавьте нарезанные ломтиками огурцы и редис.

Дно салатницы выложите листьями зеленого салата, на них положите предварительно перемешанные цветную капусту, морковь, огурец, горох и редис. Затем залейте все сметаной, сверху положите половинки яиц и украсьте овощами.

Салат «Лето»

Ингредиенты:

300 г цветной капусты, 5–7 стручков фасоли, 2–3 свежих огурца, 1 морковь, 1 сладкий болгарский перец, 1 луковица, несколько листьев зеленого салата, 4 столовые ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки готовой горчицы, соль, молотый красный перец, веточки зелени.

Способ приготовления

Разделите цветную капусту на кочешки, промойте их и отварите в течение 15 минут в подсоленной воде. Со стручков фасоли снимите пленку, удалите прожилки и отварите стручки в подсоленной воде. Готовую капусту и стручки откиньте на дуршлаг и дайте остыть. Морковь вымойте, очистите и мелко нарежьте соломкой. Перец очистите от сердцевины и нарежьте небольшими кубиками. Огурцы нарежьте кружочками, лук мелко порубите.

Соедините все составляющие в одной тарелке, посолите и заправьте приготовленным соусом. Для него смешайте растительное масло, горчицу, сахар и молотый красный перец. Перед подачей на стол разложите на широком блюде промытые листья зеленого салата, сверху на них выложите готовую овощную смесь и украсьте веточками петрушки и укропа.

Салат из цветной капусты с кресс-салатом

Ингредиенты:

3 небольших кочана цветной капусты, 2 помидора, 3 редиски, листья кресс-салата, 1/2 стакана нежирного молока, 1 банка майонеза, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту промойте, разделите на кочешки и отварите в течение 10–15 минут в подсоленной воде, смешанной с молоком. Готовую капусту откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и остудите. Листья салата промойте, просушите и выложите на дно широкого блюда. Капусту выложите на блюдо, залейте майонезом. Нарежьте кружочками помидоры и редис. Украсьте ими салат и подайте на стол.

Салат из цветной капусты с перцем

Ингредиенты:

300 г цветной капусты, несколько листьев зеленого салата, 3 яйца, 1 помидор, 1 столовая ложка майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1/2 чайной ложки готовой горчицы, соль, молотый черный и красный перец.

Способ приготовления

Капусту разделите на небольшие кочешки, хорошо промойте и отварите в течение 15 минут в подсоленной воде. Сварите вкрутую яйца и разрежьте их на 4 части. Промойте листья салата и нарежьте их полосками. Помидор нарежьте кружочками.

Готовую капусту отбросьте на дуршлаг, дайте воде стечь и выложите на блюдо. Сверху посыпьте салатом, уложите нарезанные яйца и кружочки помидора. Залейте все это соусом, приготовленным из сметаны, майонеза, горчицы и перца, готовый салат подайте к столу.

Салат из цветной капусты с редисом

Ингредиенты:

1 небольшой кочан цветной капусты, 1 луковица, 5 редисок, 1 соленый огурец, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту промойте, разделите на мелкие кочешки. Лук мелко порубите. Огурец и редис нарежьте кружочками. Зелень изрубите. Все смешайте, посолите и заправьте майонезом. Выложите в глубокую салатницу и украсьте веточками зелени, кружочками редиса и огурца.

Салат из цветной капусты с морковью

Ингредиенты:

1 небольшой кочан цветной капусты, 3 моркови, 1 свежий огурец, 1 луковица, 1 помидор, 2–4 редиски, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Капусту промойте, разделите на небольшие кочешки и натрите их на крупной терке или мелко нарежьте. Лук мелко порубите. Морковь помойте, очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Огурец и редиску нарежьте кружочками. Помидоры нарежьте на дольки. Зелень мелко порубите.

Все продукты выложите в глубокую тарелку, посолите, перемешайте и заправьте майонезом. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте кружочками редиса и веточками зелени.

Салат из цветной капусты с курицей

Ингредиенты:

800 г цветной капусты, 300 г отварного или жареного мяса курицы, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 2 моркови, 1 банка майонеза, зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту промойте, разделите на кочешки и отварите в течение 15 минут в подсоленной воде. Готовую капусту откиньте на дуршлаг, дав воде стечь. Куриное мясо нарежьте кубиками. Отварите морковь, остудите ее, очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Все смешайте, добавьте зеленый горошек, посолите и заправьте майонезом.

Готовый салат выложите в глубокую салатницу и перед подачей на стол украсьте кочешками цветной капусты, ломтиками моркови, зеленым горошком и листиками зелени.

Салат из тыквы с яблоками

Ингредиенты:

1/2 часть тыквы, 2–3 яблока, 5 грецких орехов, 2 столовые ложки меда, 1 лимон.

Способ приготовления

Тыкву и яблоки очистите, натрите на крупной терке, добавьте измельченные грецкие орехи, мед, натертую на мелкой терке лимонную цедру. Все ингредиенты перемешайте, заправьте лимонным соком и украсьте ломтиками лимона.

Салат из тыквы с помидорами

Ингредиенты:

1/3 часть тыквы, 3 помидора, 1 луковица, 3/4 стакана творожного соуса, листья зеленого салата, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 1/2 стакана творога, 1 стакан молока, соль, сахар, готовая горчица по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную тыкву натрите на крупной терке, помидоры нарежьте тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами. Все перемешайте, добавьте соль и перец по вкусу, мелко нарезанную зелень. Салат заправьте творожным соусом, выложите в

салатницу и украсьте ломтиками помидоров. Соус приготовьте следующим образом: творог разомните деревянной ложкой, заправьте солью, сахаром, горчицей, добавьте молоко и разотрите до получения однородной массы.

Салат из тыквы с медом

Ингредиенты:

1/2 часть тыквы, 1 репа, 2–3 яблока, 1/2 стакана меда.

Способ приготовления

Тыкву очистите и нарежьте мелкими кубиками, добавьте мед и оставьте на 40 минут. Затем яблоки и репу очистите и нарежьте небольшими кубиками, смешайте с тыквой и хорошо перемешайте.

Салат из тыквы с луком

Ингредиенты:

1/2 часть тыквы, 1 луковица, 1 столовая ложка натертого хрена, 1/2 банки майонеза, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, перец, соль, горчица по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную тыкву натрите на крупной терке, добавьте натертые на мелкой терке репчатый лук, хрен и мелко нарезанную зелень, все перемешайте. Салат заправьте майонезом и горчицей, посыпьте перцем и посолите.

Салат из тыквы с солеными огурцами

Ингредиенты:

1 небольшая тыква, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 столовые

ложки растительного масла, 1–2 помидора, черный молотый перец, уксус, соль по вкусу, зелень петрушки.

Способ приготовления

Тыкву очистите, нарежьте небольшими кубиками и отварите в подсоленной воде. Затем воду слейте, тыкву соедините с огурцами, нарезанными кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Добавьте мелко нарезанный репчатый лук и все перемешайте. Салат заправьте уксусом, солью, молотым перцем и растительным маслом. Сверху салат посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

Тыквенный салат «Наваждение»

Ингредиенты:

1/5 часть тыквы, 2–3 яблока, 1 морковь, 1 столовая ложка натертого хрена, сахар, соль, лимонная кислота по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву и яблоки очистите и натрите на крупной терке, добавьте натертый хрен, перемешайте, посыпьте солью, сахаром, полейте лимонной кислотой по вкусу. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте кружочками моркови и ломтиками яблок.

Салаты из зелени

Салаты из зелени, в том числе из дикорастущих трав, полезны для здоровья. Преимущество таких салатов заключается еще и в том, что вы не потратите на их приготовление много сил, времени и денег.

Но следует заметить, что не все травы пригодны для приготовления салатов. Дело в том, что многие зеленые растения имеют специфический вкус и запах, неприятные для человека. Поэтому чаще всего для приготовления салатов используют зеленый лук, листья зеленого салата, одуванчика, крапивы, подорожника, сельдерея и др.

Зеленые салаты можно заправлять различными приправами, подливками, заправками, чтобы заглушить и облагородить их

вкус. Наиболее часто для приготовления приправ используют орехи, но при их употреблении желательно уменьшать количество масла в салате.

Зеленый салат

Ингредиенты:

3–4 кочешка зеленого салата, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока или уксуса, соль, молотый перец и горчица по вкусу.

Способ приготовления

Листья зеленого салата хорошо промойте и дайте воде стечь. Если листья большие, их можно нарезать. Салат заправьте соусом, который можно приготовить из растительного масла, уксуса или лимонного сока, соли и молотого перца. При желании в соус можно добавить горчицу, но ее предварительно нужно растереть.

Зеленый салат со стеблями чеснока и лука

Ингредиенты:

100 г листьев зеленого салата, 1 стебель чеснока, 1 стебель зеленого лука, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья зеленого салата, зеленые стебли лука и чеснока мелко порубите, посолите и заправьте майонезом, смешанным со сметаной.

Зеленый салат с луком и помидором

Ингредиенты:

3–4 кочешка зеленого салата, 6–7 стрелок зеленого лука, 1

помидор, 1/3 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления

Листья зеленого салата и лук промойте, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и мелко нарежьте ножом. Помидор нарежьте ломтиками. Салат и лук перемешайте, посолите, залейте сметаной и украсьте ломтиками помидора.

Зеленый салат с лимонным соком

Ингредиенты:

4–5 кочешков зеленого салата, 3–4 столовые ложки растительного масла, 3 яйца, сок 1/2 лимона, 1 столовая ложка готовой горчицы, несколько веточек укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья зеленого салата вымойте и нарежьте на четыре части. Приготовьте заправку, для этого горчицу смешайте с растительным маслом и лимонным соком, добавьте мелко нарезанный укроп и соль по вкусу. Яйца сварите вкрутую, мелко порубите и смешайте с салатом. Затем выложите в салатницу и полейте заправкой.

Зеленый салат с маслом

Ингредиенты:

300 г зеленого салата, 1/4 стакана растительного масла и уксуса, соль, перец, 1 свежий огурец.

Способ приготовления

Листья салата вымойте, нарежьте соломкой, выложите в салатницу, залейте заправкой из растительного масла и уксуса, посыпьте солью и перцем по вкусу. Салат можете украсить кусочками свежих огурцов.

Зеленый салат с майонезом

Ингредиенты:

1 кочан листового зеленого салата, несколько стрелок зеленого лука, 6 зубчиков чеснока, 1/2 пучка петрушки, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, маринованные ягоды винограда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Салат вымойте, очистите и нарежьте тонкой соломкой. Добавьте мелко нарезанные зеленый лук, чеснок и петрушку. Посолите по вкусу, полейте майонезом, сметаной и перемешайте. Выложите салат в салатницу и украсьте маринованным виноградом.

Зеленый салат с редисом

Ингредиенты:

100–200 г зеленого салата, 1/2 стакана сметаны, несколько веточек петрушки и укропа, 1 пучок редиса.

Способ приготовления

Листья салата вымойте, мелко нарежьте, добавьте нарезанный кружочками редис и мелко нарезанный укроп. Все перемешайте, залейте сметаной. Готовый салат переложите горкой в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками петрушки.

Зеленый салат с помидорами

Ингредиенты:

100–200 г зеленого салата, 1–2 помидора, несколько веточек укропа.

Для соуса: 1/2 стакана растительного масла, 2 столовые

ложки уксуса, соль, сахар, перец, 1/2 чайной ложки готовой горчицы.

Способ приготовления

Листья салата вымойте, измельчите, добавьте нарезанные ломтиками помидоры, залейте соусом, посыпьте мелко порубленным укропом. Для приготовления соуса смешайте в одной миске растительное масло, уксус, соль, сахар, перец и горчицу и хорошо взбейте до образования однородной массы. Готовый салат выложите в салатницу горкой.

Зеленый салат со сметанным соусом

Ингредиенты:

300 г листьев зеленого салата, 3–4 яйца.

Для соуса: 1 пучок зеленого лука, 1 зубчик чеснока, сок 1/2 лимона, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Листья салата вымойте и порубите. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Все перемешайте, заправьте сметанным соусом, который можно приготовить следующим образом: зеленый лук и чеснок мелко нарежьте, соедините их со сметаной, лимонным соком и растительным маслом, перемешайте до получения однородной массы. Готовый салат выложите в глубокую салатницу и сразу же подайте на стол.

Зеленый салат со свежими огурцами

Ингредиенты:

3 кочешка зеленого салата, 3 свежих огурца, сок 1/2 лимона, 3 столовые ложки простокваши, 2 пучка зеленого лука, несколько веточек укропа, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свежие огурцы очистите от кожицы, удалите семена, нарежьте тонкими ломтиками, посолите, сложите в сито и дайте стечь соку. Нарезанные огурцы смешайте с мелко нарезанными листьями зеленого салата и порубленным зеленым луком. Все залейте простоквашей, смешанной с лимонным соком и сахаром, и перед подачей на стол посыпьте зеленью укропа.

Зеленый салат «Авир»

Ингредиенты:

3–4 кочешка зеленого салата, 5 столовых ложек сметаны, сок 1/2 лимона, 2 яйца, 1/2 чайной ложки сахара, зелень укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымойте листья зеленого салата, нарежьте их на несколько частей и уложите в салатницу. Сверху положите кружочки сваренных вкрутую яиц, посыпьте зеленью укропа. Залейте соусом, приготовленным из сметаны, лимонного сока, перца, соли и сахара.

Зеленый салат «Скарлетт»

Ингредиенты:

3–4 кочешка зеленого салата, 1 морковь, 1 стакан сметаны, соль, сахар по вкусу, зеленый лук и укроп.

Способ приготовления

Листья зеленого салата промойте в холодной воде, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода, затем мелко нарежьте, посолите, добавьте сахар, натертую на крупной терке морковь, перемешайте и выложите в салатницу. Зелень мелко порубите, смешайте со сметаной и полейте салат приготовленным соусом. Готовый салат

сразу же подайте к столу.

Зеленый салат со сметаной и яйцом

Ингредиенты:

4–5 кочешков зеленого салата, 1 свежий огурец, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка уксуса, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья зеленого салата вымойте, нарежьте и сложите в миску. Добавьте нарезанное тонкими ломтиками сваренное вкрутую яйцо. Все перемешайте, посолите по вкусу, заправьте сметаной, уксусом. Готовый салат выложите в салатницу, украсьте кружочками свежих огурцов, посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Зеленый салат «Остряк»

Ингредиенты:

3–4 кочешка зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 2 дольки чеснока, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, соль, молотый перец, уксус по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата промойте в холодной воде, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода, затем выложите их на тарелку и положите сверху мелкорубленую зелень петрушки и укропа, растертый с солью чеснок и посыпьте перцем. Листья с начинкой заверните трубочкой, полейте уксусом и оставьте на 2–3 часа для маринования. Готовый салат выложите на блюдо, полейте майонезом и украсьте дольками сваренного вкрутую яйца.

Зеленый салат с соусом из простокваши

Ингредиенты:

2–3 кочешка салата, 2 яйца, 1 пучок редиса, 2–3 свежих огурца, 1/2 пучка зелени петрушки.

Для соуса: 1 стакан простокваши, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымытые листья салата нарежьте тонкой соломкой, петрушку измельчите острым ножом, смешайте с салатом и выложите полученную массу на середину салатницы. Яйца сварите вкрутую, одно яйцо нарежьте кружочками, другое разрежьте на шесть продольных частей. Желток одного яйца положите в середину салата, а вокруг него уложите дольки яиц белками вверх, чтобы получилась ромашка. По кругу выложите кружочки яиц, редиса, нарезанные соломкой огурцы, а между ними – веточки петрушки, все посолите.

Приготовьте соус. Для этого простоквашу посолите, взбейте миксером или деревянной ложкой, добавьте сахар, уксус, растительное масло и размешайте. Приготовленный соус переложите в соусник и подайте вместе с салатом к столу.

Зеленый салат с чесночным соусом

Ингредиенты:

3–4 кочешка зеленого салата.

Для соуса: 3–4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка уксуса или лимонной кислоты, 1 столовая ложка растительного масла, несколько ядер мускатного ореха, 1 чайная ложка готовой горчицы, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Листья зеленого салата хорошо промойте и разложите на блюде. Затем полейте их соусом, приготовленным из уксуса или лимонной кислоты, измельченного чеснока, сахара, соли, горчицы, молотого мускатного ореха и растительного масла. Салат перемешайте, выложите в салатницу и сразу же подайте к столу.

Зеленый салат с яйцами

Ингредиенты:

2–3 кочешка зеленого салата, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка готовой горчицы, 1 чайная ложка уксуса, зелень петрушки, 5–6 редисок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Желтки сваренных вкрутую яиц разотрите с солью. Добавьте горчицу и уксус небольшими порциями, растительное масло и сметану, размешайте все до получения однородной массы. Листья салата вымойте, дайте стечь воде и нарежьте тонкими полосками. Добавьте мелко нарезанную петрушку и измельченные яичные белки. Все перемешайте, залейте приготовленным соусом и выложите в салатницу. Готовый салат украсьте кружочками редиса.

Зеленый салат «Прорыв»

Ингредиенты:

200 г зеленого салата, 2–3 зубчика чеснока.

Для соуса: 1 стакан растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки уксуса, 1/2 чайной ложки готовой горчицы.

Способ приготовления

Листья зеленого салата вымойте, обдайте кипятком, выложите на сито, чтобы стекла вода, и нарежьте широкими полосками. Затем добавьте мелко нарезанный чеснок, перемешайте и заправьте соусом, приготовленным следующим образом: яичные желтки взбейте венчиком, добавьте горчицу и, не переставая помешивать, влейте растительное масло и уксус.

Салат «Экзотический»

Ингредиенты:

1 пучок листьев зеленого салата, 350 г сыра, 1 авокадо, 1 луковица, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 5 столовых ложек растительного масла, 1 лимон, 1 яйцо, 1 стакан панировочных сухарей, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата промойте и нарежьте небольшими кусочками, лук мелко порубите. В растительное масло добавьте уксус, горчицу, соль, перец и нарезанный лук. Авокадо вымойте, удалите косточку, нарежьте дольками и полейте лимонным соком. Сырое яйцо взбейте венчиком вместе с перцем, положите в него сыр, нарезанный кубиками, обваляйте в сухарях и обжарьте на растительном масле до светло-коричневого цвета. Затем все перемешайте, салат украсьте дольками авокадо и тонкими ломтиками лимона.

Зеленый салат с яйцами и огурцом

Ингредиенты:

2–3 кочешка зеленого салата, 1 свежий огурец, 2 яйца, несколько стрелок зеленого лука, зелень петрушки и укропа.

Для соуса: 1/2 стакана сметаны, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка разведенной лимонной кислоты, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата промойте в холодной воде и порвите на маленькие кусочки, но не режьте. Добавьте нарезанный кружочками свежий огурец, мелко порубленные сваренные вкрутую яйца. Все перемешайте и залейте соусом из сметаны, сахара, соли и лимонной кислоты. Салат посыпьте мелко нарезанным зеленым луком, зеленью петрушки и укропа.

Салат из зеленого лука с маслом

Ингредиенты:

2 пучка зеленого лука, 2 яйца, 1–2 соленых огурца, 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, 2 чайные ложки горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук очистите, вымойте и крупно нарежьте, добавьте мелко нарезанные соленые огурцы. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте кружочками, желтки осторожно выньте, а белки сохраните для украшения. Затем из растительного масла, уксуса, горчицы, соли и вареных желтков приготовьте майонез, заправьте им подготовленные продукты. Готовый салат переложите в салатницу и украсьте кружками яичного белка.

Салат из зеленого лука с виноградом и сметаной

Ингредиенты:

2 пучка зеленого лука, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, несколько ягод маринованного винограда, петрушка, редис, уксус, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте. Затем добавьте мелко нарезанную зелень петрушки, перец, соль по вкусу, уксус, сметану и размешайте. Салат выложите в салатницу, украсьте маринованным виноградом, дольками вареных яиц и кружочками редиса.

Салат «Перекресток»

Ингредиенты:

2 пучка зеленого лука, 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, 1 стакан маринованного винограда, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук вымойте, нарежьте небольшими кусочками, выложите в салатницу, заправьте растительным маслом, смешанным с уксусом, солью и молотым перцем. Готовый салат выложите в салатницу, украсьте маринованным виноградом и подайте к столу.

Салат из зеленого лука с петрушкой

Ингредиенты:

1/2 пучка зеленого лука, 2 пучка петрушки, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и петрушку вымойте в холодной воде, мелко нарежьте, посолите и оставьте на 10 минут. Вымытый и очищенный от кожуры лимон нарежьте небольшими кубиками, соедините с луком и петрушкой, заправьте растительным маслом и тщательно перемешайте.

Салат из зеленого лука с орехами

Ингредиенты:

1 пучок зеленого лука, 10 грецких орехов, 4 столовые ложки майонеза, столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте, добавьте измельченные ядра грецких орехов. Все хорошо перемешайте и заправьте смесью из майонеза и растительного масла. Готовый салат выложите в салатницу и подайте к столу.

Салат из зеленого лука со сливами

Ингредиенты:

1 пучок зеленого лука, 1 стакан слив, 2 столовые ложки лимонного сока, 1/2 стакана майонеза, соль, молотый перец по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Лук вымойте и мелко нарежьте. Из маринованных или свежих слив удалите косточки, сливы разрежьте на четыре части или нарежьте кубиками. Затем продукты соедините, оставив немного слив для украшения, посолите, посыпьте молотым перцем, заправьте соком лимона и майонезом и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте салат кусочками слив и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат из зеленого лука с горчичным соусом

Ингредиенты:

1 пучок зеленого лука, 2–3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка готовой горчицы, 1 столовая ложка уксуса, молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымойте, измельчите, посолите и поперчите. Выложите лук в салатницу и заправьте горчичным соусом, приготовленным из горчицы, уксуса, соли, молотого перца и сметаны.

Салат из зеленого лука с соусом

Ингредиенты:

1 пучок зеленого лука, 1/2 стакана соуса из растительного масла, 1 помидор, 1 луковица.

Для соуса: 1/2 стакана растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, соль, сахар, молотый перец по вкусу, 1/2 чайной

ложки горчицы.

Способ приготовления

Лук вымойте, нарежьте кусочками длиной 1 см, заправьте соусом, выложите в салатницу и украсьте ломтиками красных помидоров и тонкими кольцами репчатого лука. Соус приготовьте следующим образом: в отдельной посуде соедините растительное масло с уксусом, солью, сахаром, перцем, горчицей и тщательно взбейте.

Салат из зеленого лука с яблоками

Ингредиенты:

1 пучок зеленого лука, 2–3 кислых яблока, 2 столовые ложки яблочного сока, 1 столовая ложка очищенных орехов, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте, добавьте натертые на крупной терке яблоки, перемешайте и залейте яблочным соком. Затем посыпьте солью и сахаром по вкусу, выложите в салатницу и сверху посыпьте толчеными грецкими орехами.

Салат из зеленого лука с яблоками и растительным маслом

Ингредиенты:

2 пучка зеленого лука, 2 яблока, 3 столовые ложки растительного масла, соль, сахар по вкусу, зелень эстрагона.

Способ приготовления

Зеленый лук вымойте и нарежьте кусочками длиной 1 см. Яблоки вымойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте соломкой. Затем все перемешайте, заправьте растительным маслом, посыпьте мелко нарезанной зеленью эстрагона, солью,

сахаром по вкусу.

Салат из зеленого лука с творогом

Ингредиенты:

1–2 пучка зеленого лука, 1 1/2 стакана свежего творога, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу, зелень.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко нарежьте, добавьте творог, посолите. Затем все перемешайте и залейте сметаной. Готовый салат перед подачей к столу украсьте измельченной зеленью.

Салат «Прогресс»

Ингредиенты:

1–2 пучка зеленого лука, 1 пучок редиса, 2 яйца, 1/2 стакана майонеза, соль и зелень по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымойте и мелко нарежьте, добавьте сваренные вкрутую и мелко порубленные яйца, нарезанную кружочками редиску и все перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу, посолите, заправьте майонезом и украсьте измельченной зеленью.

Салат из зеленого лука с яйцом и растительным маслом

Ингредиенты:

2 пучка зеленого лука, 5 яиц, 1 помидор, 4 столовые ложки растительного масла, столовая ложка готовой горчицы.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца нарежьте кубиками, один желток оставьте для соуса. Затем мелко нарежьте зеленый лук и смешайте с яйцами. Салат выложите в салатницу, заправьте яичным соусом, приготовленным из яичного желтка, горчицы и растительного масла, и украсьте ломтиками помидора.

Салат из листьев подорожника, зеленого лука и крапивы

Ингредиенты:

100 г листьев подорожника, 1 яйцо, 6–7 стрелок зеленого лука, 2 столовые ложки натертого хрена, 6–8 листьев крапивы, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка уксуса, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Листья подорожника и крапивы хорошо вымойте, опустите на 1 минуту в кипящую подсоленную воду, затем откиньте на сито или дуршлаг, дав стечь воде, и порубите. Яйцо отварите вкрутую, остудите, очистите и мелко нарежьте кубиками. Лук мелко порубите.

Все продукты соедините, посолите, добавьте уксус и молотый перец, заправьте сметаной, смешанной с натертым хреном, и перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу, перед подачей к столу украсьте листьями крапивы и дольками яйца.

Салат из сельдерея

Ингредиенты:

2 корня сельдерея, 2 яблока, 3 маринованных или свежих сладких перца, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 1 апельсин, сок 1/2 лимона, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей очистите, вымойте и нарежьте соломкой. Яблоки и перец также нарежьте тонкой соломкой, смешайте с сельдереем, добавьте сахар, сок лимона и еще раз все аккуратно перемешайте.

Полученную массу заправьте сметаной и майонезом, все тщательно перемешайте, выложите в салатницу и сверху положите аккуратные дольки апельсина. При желании вы можете заменить дольки апельсина кусочками яблока или груши.

Салат «Манон»

Ингредиенты:

1 корень сельдерея, 1 большое яблоко, 1/2 стакана очищенных орехов, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки лимонного сока, 4 столовые ложки сливок, соль.

Способ приготовления

Сельдерей и яблоки вымойте, очистите и нарежьте соломкой. Орехи растолките и добавьте их в смесь из сельдерея и яблок. Массу заправьте майонезом, перемешанным с лимонным соком, солью и сливками. Готовый салат на 2 часа уберите в холодное место, затем выложите в салатницу и подавайте к столу.

Салат из зеленого лука с яйцом

Ингредиенты:

1 пучок зеленого лука, 3 яйца, 4 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Зеленый лук вымойте и мелко порубите, добавьте сваренные вкрутую и мелко нарезанные яйца. Салат заправьте майонезом и украсьте дольками яиц.

Салат «Русская красавица»

Ингредиенты:

3 яблока, 300 г сыра, 3 вареных корня сельдерея, 1/2 стакана растительного масла, 1/4 стакана столового вина, 1 лимон,

зелень.

Способ приготовления

Вареный корень сельдерея очистите и нарежьте мелкими кубиками. Яблоки и сыр нарежьте соломкой. Все компоненты смешайте и заправьте соусом, приготовленным из растительного масла и столового вина. Готовый салат переложите в салатницу, украсьте кружочками лимона и веточками зелени.

Салат «Горячий поцелуй»

Ингредиенты:

2 яблока, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 корня сельдерея, 1 пучок лука-порея, 3 столовые ложки сметаны или майонеза, 1 чайная ложка готовой горчицы, соль, молотый красный или черный перец по вкусу, зелень петрушки.

Способ приготовления

Сельдерей промойте и очистите, затем натрите его на мелкой терке или пропустите через мясорубку. Лук-порей и яйца измельчите. Яблоки натрите на крупной терке или нарежьте соломкой. Все компоненты перемешайте, посолите, поперчите, заправьте сметаной или майонезом, смешанным с горчицей. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте веточками петрушки.

Салат из сельдерея и творога

Ингредиенты:

1 средний корень сельдерея, 100 г творога, 5–6 яблок, 4–5 грецких орехов, 3 столовые ложки молока, 3 столовые ложки майонеза, лимонный сок.

Способ приготовления

Сельдерей очистите от кожицы, вымойте и натрите на крупной терке. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевины и нарежьте мякоть тонкими ломтиками. Чтобы яблоки не потемнели, сбрызните их лимонным соком. Творог разомните вилкой, добавьте молоко, майонез и тщательно перемешайте до образования однородной массы. Добавьте в нее измельченные ядра грецких орехов и еще раз перемешайте.

Сельдерей и творог смешайте и выложите в глубокую салатницу горкой. Перед подачей к столу украсьте салат целыми ядрами грецких орехов, обжаренных на сковороде.

Салат из сельдерея с яблоками и помидорами

Ингредиенты:

1 корень сельдерея, 2 яблока, 1 луковица, 2 помидора, 2 столовые ложки томатного сока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень сельдерея отварите, очистите и нарежьте кубиками. Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте небольшими дольками. Репчатый лук нашинкуйте полукольцами, помидоры нарежьте кубиками. Затем все посолите, перемешайте и залейте салатной заправкой, приготовленной из томатного сока, воды и лимонного сока. Сверху салат украсьте кружками помидоров.

Салат из сельдерея с яблоками и сметаной

Ингредиенты:

2–3 корня сельдерея, 2 яблока, 1 яйцо, 1 чайная ложка растительного масла, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, молотый черный перец, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Корень сельдерея очистите, отварите и нарежьте тонкими

полосками. Яблоки очистите, натрите на крупной терке, сбрызните лимонным соком. Сельдерей смешайте с яблоками, добавьте нарезанное ломтиками сваренное вкрутую яйцо. Затем все посолите, посыпьте перцем по вкусу, перемешайте, заправьте растительным маслом и сметаной. Готовый салат украсьте дольками яблок и веточками зелени.

Салат «Пришелец»

Ингредиенты:

3 корня сельдерея, 3–4 яблока, 250 г сыра, 5 столовых ложек растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, 2–3 ломтика лимона, зелень укропа.

Способ приготовления

Корни сельдерея отварите в подсоленной воде, очистите и нарежьте кубиками, так же нарежьте очищенные яблоки. Сыр натрите на крупной терке, все перемешайте и заправьте растительным маслом с добавлением уксуса. Готовый салат посыпьте зеленью укропа и украсьте тонкими ломтиками лимона.

Салат из зелени сельдерея

Ингредиенты:

Зелень сельдерея, 1 луковица, 1 лимон, соль,
1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления

Зелень сельдерея вымойте, мелко порубите, добавьте натертый на мелкой терке лук и мелко нарезанный лимон без цедры, все перемешайте и посолите. Затем выложите в салатницу и заправьте сметаной.

Салат «Андреа»

Ингредиенты:

3–4 корня сельдерея, 2 яблока, 1/3 стакана ядер грецких орехов, маринованные сливы, вишни и другие фрукты, черный молотый перец, соль по вкусу, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымойте и очистите, яблоки освободите от кожуры, вырежьте сердцевины и натрите вместе с сельдереем на крупной терке. Добавьте измельченные ядра грецких орехов, черный перец, соль. Все перемешайте, залейте майонезом и украсьте маринованными сливами, вишнями и другими фруктами.

Салат «Бомонд»

Ингредиенты:

4–5 корней сельдерея, 10 грецких орехов, 1 лимон, 1 чайная ложка сахара, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Корни сельдерея тонко нарежьте, посыпьте сахаром, добавьте измельченные ядра грецких орехов, полейте лимонным соком и заправьте майонезом. Выложите салат в салатницу и подайте к столу.

Салат «Поп-арт»

Ингредиенты:

1–2 корня сельдерея, 2–3 моркови, 1 столовая ложка вина, 1 чайная ложка уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, сахар и лимонный сок по вкусу, зелень.

Способ приготовления

Морковь и корни сельдерея отварите в подсоленной воде, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Добавьте вино, уксус, сахар и лимонный сок. Затем все перемешайте и заправьте растительным маслом. Салат можно украсить дольками лимона и зеленью.

Салат из сельдерея с мясом цыпленка

Ингредиенты:

10 корней сельдерея, 200 г вареного мяса цыпленка, 5 яблок, 5 столовых ложек майонеза, сок 1 лимона, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымойте, очистите, нарежьте соломкой и сбрызните соком лимона, затем перетрите с солью до мягкости. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину, нарежьте соломкой. Мясо цыпленка нарежьте мелкими кубиками, затем все перемешайте. Салат заправьте майонезом, добавьте соль и перец по вкусу.

Салат «Витаминный»

Ингредиенты:

2 корня сельдерея, 2 яблока, 2 стручка сладкого перца, 3 столовые ложки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымойте, очистите, нарежьте соломкой, добавьте нарезанные тонкими полосками яблоки и сладкий перец. Все продукты перемешайте, посолите, заправьте майонезом и украсьте зеленью укропа и петрушки.

Салат из сельдерея и моркови

Ингредиенты:

2 корня сельдерея, 3 моркови, 1/3 стакана сметаны, соль, сахар по вкусу, 1 столовая ложка лимонного сока, 4–5 грецких орехов.

Способ приготовления

Сырые корни сельдерея и морковь вымойте, очистите и натрите на крупной терке, заправьте сметаной, смешанной с лимонным соком, сахаром и солью. В готовый салат добавьте толченые орехи и все перемешайте.

Салат из сельдерея с медовым майонезом

Ингредиенты:

4 корня сельдерея, соль по вкусу.

Для майонеза: 1/2 стакана растительного масла, 1 яичный желток, 2 столовые ложки жидкого меда, чайная ложка горчицы, чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Корни сельдерея отварите в подсоленной воде, очистите и натрите на крупной терке, посолите. Затем приготовьте майонез. Для этого желток смешайте с медом, добавьте растительное масло небольшими порциями. Полученную массу мешайте до тех пор, пока она не загустеет. Затем добавьте горчицу, лимонный сок, еще раз все перемешайте и заправьте салат.

Салат «Зачарованные»

Ингредиенты:

2 корня сельдерея, 1 корень петрушки, 1 корень пастернака, 1 морковь, 1/4 вилка краснокочанной капусты, 1/4 вилка белокочанной капусты, 1 свекла, 5 столовых ложек растительного масла, 3 столовые ложки фруктового уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

На крупной терке натрите сельдерей, морковь, петрушку, пастернак и свеклу, посолите по вкусу и оставьте на 20 минут. Красную и белую капусту мелко нашинкуйте, перетрите с солью и оставьте на 15–20 минут. Капусту и овощи отожмите, сложите в салатницу, перемешайте и заправьте растительным маслом с уксусом. Дайте салату постоять в течение 15 минут, затем подавайте к столу.

Салат из сельдерея с капустой и яблоками

Ингредиенты:

2 корня сельдерея, 1/3 вилка белокочанной капусты, 2 яблока, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка вина, 2 столовые ложки растительного масла, зелень, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей натрите на крупной терке, капусту мелко нашинкуйте, добавьте очищенные и натертые на крупной терке яблоки. Затем все перемешайте, посолите, добавьте вино, уксус, сахар по вкусу. Салат заправьте растительным маслом, украсьте веточками зелени.

Салат «Витязь»

Ингредиенты:

3–4 корня сельдерея, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 1/3 стакана жареных грибов, 100 г ветчины, 1 морковь, 1 чайная ложка горчицы, лимонная кислота по вкусу, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Корни сельдерея натрите на крупной терке, добавьте измельченную зелень, полейте салатной заправкой, приготовленной из растительного масла, горчицы и лимонной кислоты, и оставьте на 1 час. После этого добавьте нарезанные

соломкой жареные грибы и нарезанную кубиками ветчину. Салат заправьте майонезом и украсьте кусочками ветчины и кружочками моркови.

Салат из сельдерея с солеными огурцами

Ингредиенты:

3–4 корня сельдерея, 2–3 соленых огурца, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, 100 г вареного мяса.

Способ приготовления

Очищенный сельдерей сварите в подсоленной воде, охладите и натрите на крупной терке. Соленые огурцы и сваренные вкрутую яйца нарежьте мелкими кубиками. Подготовленные таким образом продукты выложите в салатницу слоями: сначала сельдерей, затем огурцы и сверху яйца. Залейте все майонезом, сверху украсьте кусочками вареного мяса.

Салат из сельдерея с лимонным соком

Ингредиенты:

10 корней сельдерея, 5 столовых ложек лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень сельдерея нарежьте тонкой соломкой, полейте лимонным соком. Затем перетрите с солью, чтобы сельдерей был мягким. Выложите в салатницу и сразу подавайте к столу.

Салат «Авеню»

Ингредиенты:

1 корень сельдерея, 1 морковь, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей вымойте, мелко нашинкуйте, добавьте натертую на мелкой терке морковь, заправьте майонезом, перемешайте, посолите и поперчите по вкусу. Салат выложите в салатницу и посыпьте зеленью петрушки.

Салат «Антей»

Ингредиенты:

10 яиц, 5–6 корней сельдерея, 4–5 кислых яблок, 1–2 луковицы, 2–3 сладких перца, 1 стакан сметаны, 1 банка майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и мелко порубите. Сельдерей и яблоки очистите, натрите на крупной терке, репчатый лук нашинкуйте полукольцами, все перемешайте, посолите. Салат заправьте сметаной и майонезом и украсьте сладким перцем, нарезанным соломкой.

Салат из сельдерея под маринадом

Ингредиенты:

3–4 корня сельдерея, 5 луковиц, 3 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки майонеза, сахар по вкусу.

Для маринада: 1/2 стакана 3 %-ного уксуса, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного душистого перца, 1 чайная ложка сахара.

Способ приготовления

Уксус, лавровый лист, перец и сахар прокипятите в 500 мл воды. Затем добавьте мелко нарезанный лук и варите на слабом огне в течение 15 минут. Лук должен в итоге получиться немного жестковатым, но прозрачным. Выложите его на сито и остудите. Яйца сварите вкрутую, очистите, мелко порубите и смешайте с

луком. Сельдерей вымойте, мелко нарежьте и соедините с луком и яйцами. Добавьте сметану и майонез, посыпьте сахаром. Перед подачей на стол украсьте салат зеленью сельдерея и вареным желтком.

Салат из сельдерея с рисом

Ингредиенты:

2 стакана риса, несколько листьев сельдерея, 3 кислых яблока, 1 стакан сливок, 1 лимон, перец, соль по вкусу, зелень.

Способ приготовления

Рис отварите, очищенные яблоки нарежьте небольшими кусочками, сельдерей мелко порубите. Затем все перемешайте, заправьте сливками, смешанными с перцем и лимонным соком, и оставьте на 20–30 минут. Перед подачей на стол салат посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Салат «Пиковая дама»

Ингредиенты:

2 корня сельдерея, 1/2 стакана винограда, 5 грецких орехов, 1 луковица, сок 1/2 лимона, 2 столовые ложки белого вина, 5 столовых ложек растительного масла, 1 столовая ложка меда, 1/2 чайной ложки горчицы, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей вымойте, очистите, нарежьте небольшими кусочками, полейте лимонным соком. Ядра грецких орехов порубите и поджарьте на растительном масле, репчатый лук мелко нарежьте. В растительное масло добавьте белое вино, мед, горчицу, соль, перец и смешайте с луком. Ягоды винограда разрежьте пополам, удалите косточки. Затем все перемешайте, салат украсьте ядрами грецких орехов.

Салат из сельдерея с кресс-салатом

Ингредиенты:

2–3 корня сельдерея, кресс-салат, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления

Сельдерей вымойте, нарежьте небольшими кусочками и отварите в подсоленной воде. Затем остудите и соедините с мелко нарезанным кресс-салатом. Все перемешайте и заправьте сметаной.

Салат из ревеня с укропом

Ингредиенты:

250 г ревеня, 1 пучок укропа, 1 пучок зеленого лука, 1 помидор, 5–6 столовых ложек майонеза.

Способ приготовления

Зеленый лук, ревень и укроп мелко нарежьте, перемешайте, заправьте майонезом и украсьте помидорами, нарезанными кружками.

Салат «Геркулес»

Ингредиенты:

2–3 корня сельдерея, 1/3 стакана овсяных хлопьев, 3/4 стакана холодной кипяченой воды, 1/2 стакана холодного кипяченого молока, 2 чайные ложки сахара, 1 яблоко, 1 лимон.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залейте холодной кипяченой водой и оставьте на 1 час. Затем добавьте молоко и сахар. Яблоко натрите на мелкой терке вместе с кожурой, сельдерей вымойте и мелко нарежьте. Все компоненты соедините, заправьте лимонным соком

и перемешайте.

Салат «Мастер Джон»

Ингредиенты:

250 г ревеня, 1 пучок редиса, 3 яйца, 1 пучок зеленого лука, 1/2 стакана сметаны, сахар, соль, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Редис нарежьте кружками, добавьте порубленный ревень, посыпьте сахаром, солью, перцем по вкусу. Салат заправьте сметаной и украсьте зеленым луком и дольками вареных яиц.

Салат из лука-порея

Ингредиенты:

3–4 стебля лука-порея, 1 яйцо, 1 яблоко.

Для заправки: 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки уксуса или лимонного сока, 1/2 чайной ложки сахара, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук-порей вымойте и нарежьте небольшими кусочками. Очищенное яблоко и сваренное вкрутую яйцо натрите на крупной терке. Затем все перемешайте и полейте заправкой, посолите и посыпьте перцем по вкусу.

Салат «Горе луковое»

Ингредиенты:

1–2 луковицы, 2–3 яблока, 1/2 пучка зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук тонко нашинкуйте. Яблоки очистите, удалите сердцевину, нарежьте соломкой. Затем все перемешайте, добавьте мелко нарезанный зеленый лук. Салат заправьте густой сметаной, добавьте сахар и соль.

Салат «Слезокапка»

Ингредиенты:

2 луковицы, 1 морковь, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Репчатый лук нарежьте кольцами, залейте кипятком на 10–15 минут. Затем воду слейте, лук посыпьте сахаром, добавьте натертую на крупной терке морковь, все перемешайте и заправьте растительным маслом. Готовый салат переложите в салатницу.

Салат из лука-порея со сметаной

Ингредиенты:

4 стебля лука-порея, 3 яблока, 1 стакан сметаны, сахар, соль по вкусу, зелень.

Способ приготовления

Лук-порей промойте, отварите в подсоленной воде в течение 2–3 минут, выложите на сито, чтобы стекла вода, и мелко нарежьте. Яблоки натрите на крупной терке, смешайте с луком, посыпьте сахаром, посолите. Салат заправьте сметаной и сверху украсьте зеленью.

Салат из репчатого лука с сыром

Ингредиенты:

4 луковицы, 3–4 яйца, 150 г твердого сыра, 2 яблока, 1 банка майонеза, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистите, нарежьте полукольцами, обдайте кипятком, затем холодной водой, отожмите, выложите на блюдо и полейте майонезом. Сваренные вкрутую яйца мелко порубите, выложите на лук и полейте майонезом. Сыр натрите на крупной терке, посыпьте им яйца и тоже полейте майонезом.

Сверху разместите очищенные и натертые на крупной терке яблоки, смажьте их майонезом и украсьте зеленью.

Салат из репчатого лука с майонезом

Ингредиенты:

2 луковицы, 3 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистите и нашинкуйте соломкой, затем промойте его холодной водой и обдайте кипятком. Приготовленный таким образом лук соедините с рублеными яйцами, сваренными вкрутую, заправьте майонезом и посолите по вкусу. Готовый салат можете украсить измельченной зеленью.

Салат из репчатого лука с растительным маслом

Ингредиенты:

2–3 луковицы, 2–3 яблока, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 3 столовые ложки растительного масла, петрушка, укроп, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук нашинкуйте полукольцами, добавьте

очищенные и натертые на крупной терке яблоки. Картофель отварите в кожуре, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Затем все перемешайте вместе с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, выложите в салатницу и заправьте майонезом, приготовленным из яичного желтка, соли и растительного масла. Готовый салат можете украсить дольками вареного яйца и зеленью.

Салат из репчатого лука со свеклой

Ингредиенты:

3 луковицы, 1 сырая свекла, 1 яблоко, майонез, листья зеленого салата, 1 чайная ложка уксуса, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук, свеклу и яблоко очистите и натрите на мелкой терке. Затем все перемешайте, добавьте сахар и уксус по вкусу, заправьте майонезом. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте зеленью петрушки или листьями салата.

Салат «Проще простого»

Ингредиенты:

3 луковицы, 1 редька, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте тонкими кольцами. Редьку вымойте, очистите и натрите на мелкой терке. Затем все перемешайте и заправьте сметаной. Готовый салат посыпьте зеленью петрушки.

Луковый салат под соусом

Ингредиенты:

3 луковицы, 1 стакан творожного соуса, зелень укропа и петрушки.

Для соуса: 1/2 стакана творога, 1 стакан молока, соль, сахар, горчица по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук мелко порубите, заправьте творожным соусом и посыпьте зеленью укропа и петрушки. Чтобы приготовить соус, творог разомните деревянной ложкой, добавьте молоко, соль, сахар, горчицу и все взбейте до получения однородной массы.

Салат из печеного лука

Ингредиенты:

4–5 луковиц, несколько ягод маринованного винограда, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, 2 яйца, 2 соленых огурца, черный молотый перец, петрушка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Неочищенный репчатый лук испеките в духовке, остудите, очистите и нарежьте тонкими полосками. Затем полейте уксусом, растительным маслом, посыпьте солью, перцем и измельченной зеленью петрушки. Салат выложите в салатницу и украсьте кусочками вареных яиц, соленых огурцов и маринованным виноградом.

Луковый салат с виноградным уксусом

Ингредиенты:

3 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки виноградного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук нарежьте полукольцами, добавьте мелко нарезанный зеленый лук, перемешайте, заправьте виноградным уксусом, посолите и поперчите. Выложите салат в салатницу и подайте к столу.

Луковый салат с солеными огурцами

Ингредиенты:

3 луковицы, 4 соленых огурца, 2 чайные ложки фруктового уксуса, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистите от шелухи, затем мелко нарежьте. Соленые огурцы вымойте, нарежьте кубиками и смешайте с луком. Добавьте молотый перец, фруктовый уксус и все аккуратно перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте нарезанным кружочками огурцом.

Салат «Почемучка»

Ингредиенты:

1 пучок щавеля, 4 пучка шпината, 2 пучка зеленого лука, 1 пучок петрушки, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 15 маслин, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка воды.

Способ приготовления

Щавель, шпинат, лук и петрушку тщательно вымойте в холодной воде, просушите, мелко нарежьте, перемешайте и сбрызните уксусом. Соль разведите в воде, полученный раствор смешайте с растительным маслом и полейте им зелень. Перед подачей на стол украсьте салат маслинами и нарезанным кружками яйцом.

Салат щавелевый

Ингредиенты:

800–900 г щавеля, сок 1/2 лимона, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Листья щавеля вымойте, дайте воде стечь. Затем нарежьте их соломкой, заправьте растительным маслом и лимонным соком и подайте к столу.

Салат из щавеля с кислыми яблоками

Ингредиенты:

200 г щавеля, 2 кислых яблока, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 1 пучок редиса, зелень петрушки, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления

Щавель вымойте и мелко порубите. Яблоки очистите, удалите сердцевину, натрите на крупной терке. Затем все перемешайте, добавьте мелко нарубленный лук, тертый чеснок, ломтики редиса. Выложите в салатницу, заправьте сметаной и украсьте кружочками редиса и зеленью петрушки.

Салат из щавеля с луком и чесноком

Ингредиенты:

400 г щавеля, 1 пучок зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, маринованный виноград, 1 пучок редиса, петрушка, мята, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымойте в холодной воде и мелко нарежьте листья щавеля,

лук, чеснок, петрушку и мяту. Затем посолите по вкусу, перемешайте, заправьте растительным маслом и уксусом и еще раз перемешайте. Салат выложите в салатницу и украсьте кружочками редиса, маринованным виноградом и дольками яиц.

Салат из щавеля со сметаной

Ингредиенты:

500 г щавеля, 1 стакан сметаны, зелень петрушки и укропа, 2 столовые ложки растительного масла, маринованный виноград, уксус, соль по вкусу.

Способ приготовления

Щавель, петрушку и укроп вымойте холодной водой и мелко нарежьте. Затем посолите и залейте смесью сметаны, уксуса и растительного масла. Сверху салат украсьте маринованным виноградом.

Салат из щавеля с редиской

Ингредиенты:

150 г щавеля, 2 моркови, 1 яблоко, 1/2 луковицы, 1 соленый огурец, 1/3 стакана растительного масла, укроп, 5–6 редисок.

Способ приготовления

Листья щавеля вымойте и мелко порубите. Морковь, яблоко и лук натрите на мелкой терке. Затем все перемешайте и добавьте нарезанный соломкой соленый огурец. Салат заправьте растительным маслом, еще раз перемешайте, выложите в салатницу и украсьте кружочками редиса и укропом.

Салат из шпината с морковью

Ингредиенты:

1 кг шпината, 3 яйца, 1–2 моркови, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат очистите от корешков и стеблей, промойте в нескольких водах, опустите в кипящую воду на 5 минут, затем откиньте на сито, дайте воде стечь и нарежьте шпинат соломкой. Добавьте натертую на мелкой терке морковь, посолите. Выложите в салатницу, полейте лимонным соком, заправьте сметаной и украсьте ломтиками яиц.

Салат «Времечко»

Ингредиенты:

600 г шпината, 4 моркови, 4 луковицы, 6 яиц, 2 столовые ложки растительного масла, молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат нарежьте соломкой, сваренные вкрутую яйца – мелкими кубиками, морковь натрите на крупной терке, все перемешайте. Затем добавьте мелко нарезанный репчатый лук, соль и перец. Выложите салат в салатницу, заправьте растительным маслом и перемешайте.

Салат из шпината и свежих огурцов

Ингредиенты:

300 г шпината, 2–3 свежих огурца, 1/2 стакана майонеза, зеленый лук, петрушка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат обдайте кипятком, откиньте на дуршлаг, дав стечь воде, и измельчите. Огурцы нарежьте мелкими кубиками. Затем все перемешайте, добавьте мелко нарезанный зеленый лук,

посолите и заправьте майонезом. Перед подачей на стол посыпьте салат мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат «Ворожея»

Ингредиенты:

400 г корней шпината, 1/4 стакана ядер грецких орехов, 3–4 зубчика чеснока, 1 яйцо, 5–6 редисок, 2 столовые ложки растительного масла, уксус или лимонный сок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корешки шпината промойте холодной водой, отварите в небольшом количестве подсоленной воды. Затем полейте их растительным маслом, уксусом или лимонным соком, дайте немного постоять, чтобы впиталась приправа. Чеснок и ядра грецких орехов измельчите, добавьте небольшое количество горячей воды, соли, размешайте, чтобы получилась густая кашица, залейте ею корешки шпината и все перемешайте. Салат выложите в салатницу и украсьте кружочками редиса и дольками яйца.

Салат «Московский»

Ингредиенты:

Несколько листьев шпината, 1 яйцо.

Для соуса: 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Листья молодого шпината опустите в кипящую воду на несколько минут, нарежьте тонкими полосками и полейте соусом. Затем выложите на блюдо и украсьте ломтиками вареного яйца. Для приготовления соуса в уксус насыпьте соль, сахар и перец, все тщательно перемешайте и добавьте растительное масло.

Салат из свекольной ботвы

Ингредиенты:

200 г ботвы свеклы, долька чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, кинзы, укропа, 1/2 стакана ядер грецких орехов, лимонный сок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ботву свеклы вымойте в проточной воде, мелко нарежьте, отварите в подсоленной воде в течение 10 минут и откиньте на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Затем остудите, слегка разотрите деревянной ложкой и залейте смесью из растительного масла и измельченного и растертого с солью чеснока. Салат посыпьте зеленью петрушки, кинзы, укропа, а также толчеными ядрами грецких орехов. Сверху сбрызните лимонным соком.

Салат «Вегетарианский»

Ингредиенты:

300 г шпината и щавеля, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, чеснок, укроп, соль.

Способ приготовления

Шпинат и щавель вымойте в холодной воде, мелко порубите вместе со стеблями, смешайте с мелко порубленным яйцом, добавьте укроп, чеснок, соль по вкусу. Салат заправьте растительным маслом и выложите в салатницу.

Салат из корней шпината с грецкими орехами

Ингредиенты:

4–5 корней шпината, 10 грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 2 вареных яйца, 1 стакан простокваши.

Способ приготовления

Корни шпината промойте и отварите на пару. Затем смешайте их с натертым чесноком и мелко нарезанными ядрами грецких орехов. Заправьте салат простоквашей и украсьте дольками вареного яйца.

Салат из листьев крапивы и лебеды

Ингредиенты:

100 г молодых листьев крапивы, 100 г листьев лебеды, 2 дольки чеснока, 2 яйца, зеленый лук, 1 столовая ложка хрена, 1/2 банки майонеза, соль.

Способ приготовления

Листья крапивы и лебеды хорошо промойте и опустите в кипяток на 20 минут, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем листья мелко нарежьте, посолите, добавьте толченый чеснок. Яйца сварите вкрутую, мелко порубите. Все перемешайте, добавьте мелко нарезанный зеленый лук. Салат заправьте майонезом, смешанным с хреном.

Салат из свекольной ботвы с кресс-салатом

Ингредиенты:

300 г ботвы молодой свеклы, 150 г кресс-салата, 1/2 стакана сметаны.

Способ приготовления

Свекольную ботву и кресс-салат тщательно вымойте, мелко нарежьте, перемешайте и заправьте сметаной. Салат выложите в салатницу и сразу же подайте к столу.

Салат «Весенняя свежесть»

Ингредиенты:

200 г листьев крапивы, 100 г щавеля, 100 г листьев одуванчика, 100 г листьев подорожника, 100 г зеленого лука, 2 яйца, редис, 1/2 банки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Переберите и промойте листья молодой крапивы, щавеля, одуванчика и подорожника, обдайте их кипятком, а затем мелко нарежьте вместе с зеленым луком. В полученную зеленую массу добавьте сваренные вкрутую и измельченные яйца, все перемешайте, заправьте майонезом и посолите по вкусу. Готовый салат переложите в салатницу и украсьте кружочками редиса.

Салат из черемши

Ингредиенты:

1 свежий огурец, 2 яйца, черемша, зеленый лук, укроп, 2 свежих помидора или томатный сок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Черемшу, зеленый лук, укроп мелко нарежьте. Свежий огурец очистите и нарежьте кубиками, добавьте сваренные вкрутую и нарезанные кружочками яйца, мелко нарезанные помидоры или томатный сок. Затем все перемешайте, посолите и посыпьте перцем по вкусу. Готовый салат выложите в салатницу горкой и украсьте дольками яиц и огурца.

Салат «На пороге лета»

Ингредиенты:

100 г листьев одуванчика, 100 г листьев мать-и-мачехи, 100 г листьев зеленого салата, 100 г щавеля, 4–5 свежих огурцов, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка меда, 1/2 стакана сливок, зеленый лук и укроп.

Способ приготовления

Огурцы очистите, нарежьте кружочками, добавьте мелко нарезанную зелень. Сливки смешайте с медом, лимонным соком, мелко нарезанными зеленым луком и укропом. Полученным соусом заправьте салат и украсьте его ломтиками свежего огурца.

Салат «Стройная фигура»

Ингредиенты:

100 г листьев одуванчика, 100 г листьев молодой крапивы, 100 г листьев подорожника, 5 грецких орехов, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка лимонного или клюквенного сока, 1 огурец, 1 помидор, укроп, зеленый лук.

Способ приготовления

Зелень промойте и мелко нарежьте, добавьте измельченные ядра грецких орехов. Салат заправьте сметаной, смешанной с лимонным или клюквенным соком, перед подачей на стол украсьте овощами, нарезанными кружочками.

Салат «Одуванчик»

Ингредиенты:

100 г листьев одуванчика, 3–4 стрелки зеленого лука, 5–6 веточек петрушки, 4–5 веточек укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья одуванчика вымойте и на 30 минут положите в миску с холодной подсоленной водой. Затем откиньте на дуршлаг, дав стечь воде, и мелко порубите. Петрушку и лук мелко порубите. Все соедините, сбрызните уксусом, заправьте растительным маслом, посолите, поперчите и перемешайте. Готовый салат

выложите горкой в салатницу, перед подачей к столу украсьте веточками укропа.

Салат «Модный»

Ингредиенты:

100 г листьев одуванчика, 1 яйцо, 3–4 стрелки зеленого лука, 2 столовые ложки квашеной капусты, 1 столовая ложка сметаны, соль.

Способ приготовления

Листья одуванчика промойте и на 30 минут положите в миску с холодной подсоленной водой. Затем откиньте на сито или дуршлаг, дав воде стечь, и мелко нарежьте. Лук мелко порубите. Яйцо отварите вкрутую, мелко нарежьте кубиками. Все смешайте, посолите, добавьте квашеную капусту, заправьте сметаной и аккуратно перемешайте. Готовый салат выложите в глубокую салатницу.

Салат «Здоровяк»

Ингредиенты:

100 г листьев одуванчика, 4 столовые ложки рубленых грецких орехов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка жидкого меда.

Способ приготовления

Листья одуванчика тщательно вымойте, обдайте кипятком, мелко нарежьте и соедините с рублеными орехами. Растительное масло смешайте с медом и заправьте полученным соусом салат.

Салат из листьев одуванчика и крапивы

Ингредиенты:

100 г листьев одуванчика, 200 г листьев молодой крапивы, зеленый лук, 2 зубчика чеснока, 3–4 грецких ореха, 2 столовые ложки клюквенного сока, 1 столовая ложка рассола квашеной капусты, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Листья одуванчика и молодой крапивы тщательно вымойте, обдайте кипятком и измельчите. К полученной массе добавьте зеленый лук и мелко нарезанный чеснок, все перемешайте. В отдельной емкости соедините клюквенный сок, рассол квашеной капусты и растительное масло. Полученным соусом заправьте салат и украсьте его ядрами грецкого ореха.

Салат из одуванчиков с овощами и перцем

Ингредиенты:

200 г листьев одуванчика, 100 г зелени петрушки, 3 яйца, 1 крупная морковь, 1–2 сладких перца, 3 столовые ложки рубленых орехов, 2 помидора, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка яблочного уксуса, соль, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Листья одуванчика вымойте, обдайте кипятком, мелко порубите, посолите и посыпьте перцем. Добавьте натертую на крупной терке морковь, сладкий перец и помидоры, нарезанные кружочками, измельченные ядра грецких орехов, вареные яйца, лимон, чеснок, зелень петрушки. Затем все перемешайте, заправьте растительным маслом, смешанным с яблочным уксусом. Сверху салат украсьте кусочками овощей.

Салат из спаржи

Ингредиенты:

500 г спаржи, соль по вкусу.

Для соуса: 1 лимон, 2 столовые ложки натертого хрена, 2

столовые ложки растительного масла, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Спаржу очистите, нарежьте, сварите в подсоленной воде, остудите. Затем выложите в салатницу и заправьте соусом. Соус можно приготовить следующим образом: яичные желтки взбейте с сахаром и, не переставая взбивать, добавьте растительное масло, натертый хрен, мелко нарезанный лимон и соль.

Салат из лопуха

Ингредиенты:

7–8 листьев молодого лопуха, 1 пучок укропа, 3–4 грецких ореха, 1 чайная ложка тертого хрена, 1/3 стакана сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья лопуха хорошо вымойте, обдайте кипятком и нарежьте. Добавьте мелко нарубленный укроп, тертый хрен, соль. Салат заправьте сметаной и украсьте ядрами грецких орехов.

Грибные салаты

Грибы – необычайно вкусный, ароматный и питательный продукт, из которого умелые хозяйки могут приготовить различные блюда: вареные, жареные, соленые, маринованные грибы.

Мы предлагаем рецепты грибных салатов, приготовить которые под силу не только опытным, но и начинающим кулинарам. И совсем не обязательно покупать грибы на базаре, можно всей семьей съездить в лес, где вы хорошо отдохнете и чудесно проведете время.

Однако, прежде чем приступать к приготовлению грибных салатов, убедитесь, что собранные вами в лесу или купленные в магазине грибы действительно являются съедобными и не причинят вреда здоровью ваших гостей и близких.

Грибной салат «В подарок ежику»

Ингредиенты:

800 г соленых груздей, 3 моркови, 1 луковица,
1/3 стакана растительного масла, соль, перец и зелень по вкусу.

Способ приготовления

Морковь нарежьте тонкой соломкой или нашинкуйте на крупной терке, лук нарежьте полукольцами. Грибы нарежьте соломкой. Возьмите алюминиевую кастрюлю и на ее дно налейте немного воды, положите в нее слоями измельченную морковь, лук, грибы. Последний слой сделайте из моркови. Слои посолите и поперчите по вкусу.

В середине массы с помощью ложки сделайте воронку и налейте в нее растительное масло. Кастрюлю поставьте на огонь и дайте массе закипеть, после этого огонь убавьте и тушите в течение 1 часа. Затем салат остудите и перед подачей на стол украсьте зеленью. При желании вы можете хранить этот салат в холодильнике 3–4 дня.

Салат «Лесной пожар»

Ингредиенты:

500 г маринованных грибов, 2–3 соленых или свежих огурца, 2 луковицы, 1–2 столовые ложки готовой горчицы, черный или красный перец, 1 столовая ложка томата-пюре, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 3 зубчика чеснока, зелень, соль.

Способ приготовления

Грибы и огурцы измельчите, выложите на блюдо и залейте соусом, приготовленным следующим образом: в грибной маринад добавьте горчицу, томат-пюре, сахар, соль, пропущенный через чесноковыжималку чеснок, перец и мелко нарезанный укроп. Блюдо накройте крышкой и поставьте в прохладное место на 50–

60 минут. Затем переложите массу в салатницу и заправьте растительным маслом. Можете украсить готовый салат веточками петрушки или базилика.

Салат «Грибная сказка»

Ингредиенты:

400 г маринованных грибов, 500 г филе вареной рыбы, 3 клубня картофеля, 3 яйца, 1 свежий или соленый огурец, 4 столовые ложки майонеза, зелень.

Способ приготовления

Маринованные грибы промойте в холодной кипяченой воде. Если грибы очень крупные, измельчите их. Филе вареной рыбы и все остальные компоненты нарежьте тонкими ломтиками и смешайте. Массу посолите, заправьте майонезом и солью. Готовый салат аккуратно выложите в салатник, посыпьте зеленью, украсьте ломтиками рыбы, кружками яйца и шляпками грибов. Если вы не любите вареную рыбу, то замените ее рыбой горячего копчения.

Салат с грибами и сыром

Ингредиенты:

500 г вареных грибов, 50 г твердого сыра, 1/2 стакана сметаны, 1 луковица, 3 столовые ложки сливочного масла для обжаривания грибов, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареные грибы обжарьте на сковороде в сливочном масле до золотистого цвета, затем остудите, посолите и залейте сметаной. Сверху посыпьте измельченным на крупной терке сыром и мелко нарезанным луком, выложите готовый салат в салатницу и украсьте зеленью.

Салат грибной с вареной говядиной

Ингредиенты:

100 г белых грибов, 200 г вареной говядины, 6 маринованных

огурцов, 4 луковицы, 100 мл растительного масла, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы отварите в подсоленной воде, после чего остудите, обсушите и нарежьте соломкой. Вареную говядину, репчатый лук и маринованные огурцы также нарежьте соломкой. Лук и огурцы соедините, добавьте 1 столовую ложку растительного масла и 4 столовые ложки огуречного маринада, перемешайте и оставьте в прохладном месте на 1 час. Затем добавьте мясо, грибы, 2 столовые ложки грибного отвара и оставшееся растительное масло.

Полученную массу посолите и поставьте в холодильник еще на 1 час. После этого выложите готовый салат в салатницу и посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Царский»

Ингредиенты:

100 г маринованных или вареных грибов, 2 клубня картофеля, 100 г буженины, 2 соленых или свежих огурца, 1 луковица, 4 ядра грецких орехов, 20 г брынзы, небольшой кусочек рыбы горячего копчения, 1/4 лимона, 1 столовая ложка уксуса, 1/2 банки майонеза, перец, соль, зелень.

Способ приготовления

Вареный картофель, буженину, грибы, брынзу, огурцы, рыбу и лук нарежьте кубиками и выложите в блюдо. Массу сбрызните соком лимона, добавьте измельченные ядра грецких орехов, все посолите, поперчите, полейте майонезом и осторожно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу, украсьте тонкими полосками буженины, шляпками грибов и посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Куриный салат с шампиньонами

Ингредиенты:

300 г отварного куриного (белого) мяса, 150 г маринованных шампиньонов, 2 столовые ложки растительного масла, 5 столовых ложек майонеза, 2 луковицы, соль и молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Отварное куриное мясо разделите руками на небольшие куски и сложите в салатницу. Мелко нарезанный лук обжарьте до золотистого цвета на растительном масле вместе с нашинкованными шампиньонами и остудите.

В салатнице перемешайте мясо курицы с шампиньонами и луком, добавьте соль и черный перец, залейте все майонезом и еще раз перемешайте. Подавая к столу, можете украсить салат измельченной зеленью петрушки и укропа.

Салат «Лесной проказник»

Ингредиенты:

200 г сушеных грибов, 200 г куриной печени, 3 яйца, 2 моркови, 2 луковицы, 1/3 банки майонеза, соль и зелень по вкусу, растительное масло.

Способ приготовления

Печень тщательно промойте под струей холодной воды и отварите в подсоленной воде. Грибы вымочите и отварите до готовности. Лук нарежьте полукольцами. Морковь почистите, натрите на крупной терке и обжарьте в небольшом количестве растительного масла. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и нарежьте кубиками.

Все продукты соедините, посолите, добавьте майонез и аккуратно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте зеленью и кружочками моркови.

Салат из ветчины с шампиньонами

Ингредиенты:

100 г свежих шампиньонов, 300 г куриной грудинки, 150 г копченой ветчины, 1 горький перец, 1 сладкий болгарский перец, 100 г риса, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 50 г сухого вина, 100 г куриного бульона, 100 мл молока, соль, перец, зелень петрушки.

Для украшения: 1 апельсин, 5 оливок, зелень укропа.

Способ приготовления

Мясо птицы и ветчину нарежьте мелкими кубиками, рис отварите в соленой воде до полуготовности. Острый перец очистите от семян и нарежьте соломкой, луковицы измельчите. Кусочки куриной грудинки поджарьте на растительном масле, добавьте к ним нарезанные ломтиками грибы, лук и болгарский перец.

Все обжарьте, добавьте специи и посыпьте мукой. Затем залейте зажарку сухим вином, молоком и куриным бульоном, добавьте кусочки ветчины, горький перец и проварите полученную массу на слабом огне. Горький перец удалите после 5 минут кипячения.

Возьмите плоское блюдо, выложите на него рис и разровняйте, сверху положите мясо. Украсьте блюдо ломтиками апельсина, оливками и веточками укропа.

Салат «Парижский»

Ингредиенты:

500 г шампиньонов, 1 кг куриного мяса, 300 г корней сельдерея, 4 соленых огурца, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки натертого хрена, сок 1 лимона, 100 г листьев зеленого салата, соль, сахар, черный молотый перец.

Способ приготовления

Мясо курицы отделите от костей, нарежьте небольшими кусками, посыпьте специями и обжарьте на топленом масле. Сельдерей очистите, нарежьте соломкой, огурцы и грибы нарежьте кубиками. Все соедините, посолите, добавьте перец, хорошо перемешайте. В майонез добавьте лимонный сок, хрен,

сахар и соль. Этим соусом заправьте салат и выложите его в глубокую салатницу. Перед подачей на стол готовое блюдо украсьте листьями салата.

Салат «Домовой»

Ингредиенты:

100 г маринованных или соленых грибов, 100 г мяса курицы, 1 стакан макарон, 2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарежьте длинными полосками или разделите руками вдоль волокон. Макароны отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой и выложите на тарелку. Грибы слегка промойте и нарежьте соломкой. Яйца отварите вкрутую, охладите, очистите от скорлупы и нарежьте небольшими дольками. Помидоры разрежьте вдоль и поделите половинки на несколько тонких долек. Зелень мелко порубите.

Все продукты соедините вместе, посолите, добавьте майонез и перемешайте. Готовый салат переложите в блюдо и перед подачей на стол украсьте веточками зелени и помидорами, нарезанными кружочками.

Салат «Курочка Ряба»

Ингредиенты:

100 г маринованных грибов, 300 г жареного куриного филе, 250 г сыра, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка натертого хрена, 1/2 стакана сливок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриное мясо нарежьте небольшими кусками. Сыр натрите на крупной терке. Грибы разрежьте на несколько частей. Все

смешайте, добавьте зеленый горошек. Взбейте сливки, добавьте в них соль, натертый хрен и заправьте этим соусом приготовленные продукты. Все перемешайте и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте блюдо шляпками маринованных грибов и зеленым горошком.

Салат «Чудо»

Ингредиенты:

200 г вареных или маринованных грибов, 200 г филе цыпленка, 1 соленый огурец, 1 пучок редиса, 1 банка майонеза, 1–2 столовые ложки готовой столовой горчицы, зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Филе цыпленка, грибы, соленый огурец и редис нарежьте небольшими кусочками и соедините в глубокой салатнице. Майонез смешайте с горчицей, измельченной зеленью укропа и петрушки и заправьте полученной смесью салатную массу. Готовый салат украсьте веточками сельдерея.

Салат из печеных грибов

Ингредиенты:

500 г грибов, 3 столовые ложки растительного масла, сок 1/2 лимона, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Грибы очистите, промойте, откиньте на дуршлаг и уложите в кастрюлю шляпками вниз. Каждый слой грибов слегка полейте растительным маслом, посолите и поперчите. Наполненную таким образом кастрюлю поставьте в духовку и запеките грибы до готовности. Испекшиеся грибы выложите на широкое блюдо, полейте их соком из кастрюли, сбрызните лимонным соком и растительным маслом. Зелень мелко порубите и перед подачей на стол обильно посыпьте ею грибы.

Салат из свежих грибов с зеленью петрушки

Ингредиенты:

500 г свежих грибов, 3 лавровых листа, 5–7 горошин черного перца, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана уксуса, 6 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Грибы вымойте, очистите, уложите в кастрюлю шляпками вниз и отварите в подсоленной воде со специями. Готовые грибы откиньте на дуршлаг, остудите и нарежьте ломтиками. Растительное масло смешайте с уксусом, добавьте измельченный чеснок, соль и хорошо перемешайте. Уложите в этот маринад грибы и оставьте на 30 минут. Замаринованные грибы переложите в салатницу, перед подачей к столу посыпьте измельченной зеленью.

Салат «Белый гриб»

Ингредиенты:

10 вареных белых грибов, 200 г отварного мяса птицы, 8 луковиц, 6 маринованных огурцов, 4 столовые ложки огуречного маринада, 6 столовых ложек растительного масла, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы нарежьте небольшими кусочками, лук мелко нашинкуйте, белые грибы и маринованные огурцы нарежьте соломкой. Все продукты соедините, добавьте немного растительного масла и огуречный маринад, все перемешайте и оставьте на 1 час в прохладном месте. Затем добавьте оставшуюся часть растительного масла, посолите и, если это необходимо, поставьте еще на 1 час в холодильник. Перед подачей на стол выложите готовое блюдо в салатницу, сверху посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Салат из маслят с луком

Ингредиенты:

400 г маслят, 1 пучок зеленого лука, 1/4 стакана сметаны, сок 1 лимона, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Грибы промойте, очистите и отварите в подсоленной воде со специями. Готовые грибы откиньте на дуршлаг, остудите и нарежьте небольшими кусочками, лук мелко порубите. Грибы смешайте с луком, выложите в салатницу, сбрызните лимонным соком, полейте сметаной и посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Салат «Царевна Несмеяна»

Ингредиенты:

2 кг грибов, 2 луковицы, 1/2 стакана уксуса, 1 столовая ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 15 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 гвоздика, корица.

Способ приготовления

Грибы тщательно вымойте, очистите, залейте водой и отварите со специями (перцем, лавровым листом, гвоздикой и корицей), затем откиньте на дуршлаг, дав стечь лишней жидкости. Лук нарежьте кольцами и замочите в уксусе на 30 минут. Выложите грибы в салатницу, смешайте с луком, заправьте полученную массу небольшим количеством уксуса и посыпьте сахаром. Перед подачей на стол украсьте салат измельченной зеленью петрушки или базилика.

Салат «Преображение»

Ингредиенты:

300 г свежих грибов, 1 луковица, 1 яйцо, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде и мелко нарежьте. Лук порубите, сваренное вкрутую яйцо нашинкуйте. Все смешайте, посолите, поперчите, заправьте растительным маслом, смешанным с уксусом, и снова перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте веточками зелени и кольцами лука.

Яйца с грибным фаршем

Ингредиенты:

10 яиц, 1 луковица, 1/2 стакана сушеных грибов, 60 г сливочного масла, 1/2 банки майонеза, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Вареные яйца разрежьте вдоль, выньте желтки. Мелко нарежьте лук, посолите и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Грибы отварите в подсоленной воде, затем мелко порубите, слегка обжарьте на сливочном масле и смешайте с луком и размятым желтком. Заполните половинки яиц готовым фаршем, выложите на плоское блюдо, полейте майонезом и украсьте измельченной зеленью.

Грибной салат с перцем, сельдереем и свиным салом

Ингредиенты:

600 г свежих грибов, 100 г свиного сала, 3 зубчика чеснока, 5 сладких болгарских перцев, 1/2 корня сельдерея, 1/2 стакана растительного масла, 3 стакана красного сухого вина, соль, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы вымойте, очистите, мелко нарежьте, выложите в глубокую сковороду, полейте растительным маслом и обжарьте на сильном огне. Чеснок измельчите с помощью чесноковыжималки, сало нарежьте небольшими кусочками и добавьте в грибы. Обжарьте все в течение нескольких минут, влейте вино, дайте ему закипеть, после чего убавьте огонь и накройте сковороду крышкой. Потомите так еще 5–10 минут и снимите с огня.

Грибы посолите, поперчите, затем остудите. Сельдерей очистите от кожицы и нарежьте соломкой. Перцы разрежьте на две части, удалите сердцевину и нашинкуйте тонкой соломкой. Сельдерей и часть перцев соедините, сбрызните растительным маслом и переложите в салатницу, сверху выложите остывшие грибы. Поставьте салат на несколько минут в холодильник, перед подачей к столу украсьте кусочками болгарского перца.

Салат «Привидение»

Ингредиенты:

3 стакана маринованных или соленых грибов, 2 луковицы, 2 яйца, 1 стакан сметаны, несколько стрелок зеленого лука.

Способ приготовления

Грибы нарежьте соломкой, а лук – кольцами. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и мелко порубите. Все перемешайте, заправьте сметаной и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте салат зеленым луком и кусочками яйца.

Салат из соленых грибов с горошком

Ингредиенты:

400 г соленых грибов, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления

Отварите картофель, остудите его, очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Лук очистите и мелко порубите. Грибы слегка промойте в проточной воде и нарежьте соломкой. Все продукты соедините в глубокой тарелке, добавьте зеленый горошек, посолите, заправьте майонезом и перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте веточками зелени и горошинами.

Салат «Мираж»

Ингредиенты:

400 г соленых грибов, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 1 банка майонеза, несколько стрелок зеленого лука, зелень.

Способ приготовления

Грибы слегка промойте в проточной воде, нарежьте небольшими кусочками и выложите в глубокую тарелку. Овощи отварите, остудите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Лук мелко порубите. Все смешайте, заправьте майонезом и выложите в салатницу горкой. Перед подачей к столу украсьте салат мелко нарезанной зеленью и зеленым луком.

Салат «Первое сентября»

Ингредиенты:

400 г сушеных грибов, 2–3 соленых огурца, 2 луковицы, зелень, растительное масло, соль, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промойте и залейте холодной водой на 4 часа, затем отварите до готовности, остудите и нарежьте соломкой. Соленые огурцы нарежьте кубиками, лук мелко порубите и обжарьте до

золотистого цвета на растительном масле. В эту же сковородку выложите грибы и огурцы, посолите, поперчите, все перемешайте и слегка обжарьте. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте веточками зелени и кружочками огурца.

Салат из сушеных грибов и картофеля

Ингредиенты:

3 клубня картофеля, 400 г сушеных грибов, 1 небольшой корень сельдерея, 1/2 банки майонеза, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками. В другой кастрюле отварите грибы, слейте воду и нарежьте их соломкой. На мелкой терке натрите корень сельдерея. Все перемешайте, посолите, заправьте майонезом. Выложите в салатницу и украсьте перед подачей на стол веточками петрушки.

Салат «Шампиньон»

Ингредиенты:

100 г свежих шампиньонов, 2–3 клубня картофеля, 1 луковица, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки.

Способ приготовления

Отварите картофель «в мундире», остудите его, очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Шампиньоны вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде до готовности и нарежьте небольшими кусочками. Порубите лук, добавьте зеленый горошек. Все перемешайте и заправьте майонезом. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте перед подачей на стол зеленью петрушки.

Салат из шампиньонов с ветчиной

Ингредиенты:

200 г шампиньонов, 100 г ветчины, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, сахар, соль, сок 1/2 лимона, 1 яйцо, зелень петрушки.

Способ приготовления

Шампиньоны вымойте и разрежьте вдоль на четыре части. Уложите грибы на сковороду, добавьте сливочное масло и тушите до готовности. Кубиками нарежьте ветчину, выложите в нее грибы, перемешайте, посолите и заправьте соусом, приготовленным из майонеза, сахара, соли и лимонного сока. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте четвертинками сваренного вкрутую яйца и зеленью петрушки.

Салат из шампиньонов по-романовски

Ингредиенты:

500 г свежих шампиньонов, 4 помидора, 3 яблока, 2 яйца, 1 луковица, сок 1 лимона, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки подсолнечного масла, соль, сахар, веточки петрушки или базилика.

Способ приготовления

Грибы очистите от кожицы, промойте, разрежьте вдоль на четыре части и выложите в глубокую сковороду, добавьте сливочное масло, немного воды и тушите на небольшом огне. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и нарежьте ломтиками. Яблоки очистите, освободите от сердцевин и нарежьте тонкими ломтиками. Помидоры вымойте, разрежьте вдоль на две части и каждую из них нарежьте ломтиками. Лук мелко порубите.

Яйца, яблоки, помидоры и лук соедините, посолите, добавьте сахар, заправьте растительным маслом, полейте соком. На широкое блюдо выложите сначала овощную смесь, а сверху горкой грибы. Перед подачей на стол украсьте салат веточками петрушки или базилика.

Салаты из мяса и мясных субпродуктов

Мясные салаты составляют особую группу блюд, для праздничных застолий они просто незаменимы. Вы можете подумать: «Зачем готовить мясные салаты, когда на второе запланировано подать сочное мясо, приготовленное по старому бабушкиному рецепту?» Ответ попробуйте найти сами, сделав мясной салат по одному из наших рецептов!

Мясо идеально сочетается в салатах с любимыми овощами – картофелем, огурцами, помидорами. Редька, паприка и перец придают мясным салатам остроту, а лимонный сок и уксус незаменимы для кисло-сладких приправ. Большой выбор продуктов и способов приготовления сытных салатов удовлетворит самых взыскательных гурманов. Люди, которым рекомендовано диетическое питание, могут наслаждаться салатами с нежирной телятиной или мясом птицы. Те, у кого со здоровьем все в порядке, могут позволить себе нечто более тяжелое, с добавлением жира и растительных масел.

Салат «Воспоминание»

Ингредиенты:

100 г куриного филе, 8 столовых ложек консервированной или 1 маленький початок свежей вареной кукурузы, 4 клубня вареного картофеля, 2 свежих или соленых огурца, 5 столовых ложек квашеной капусты, 1 луковица, зеленый салат, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Картофель натрите на терке, огурцы и лук мелко нарежьте. Капусту, кукурузу, нарезанное на кусочки филе курицы и измельченные овощи выложите на блюдо, перемешайте и заправьте майонезом. Готовый салат украсьте листьями зеленого салата.

Салат «Нежность»

Ингредиенты:

200 г жареной или вареной курицы, 1 столовая ложка кефира или сметаны, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка несладкого сгущенного молока, сок 1/2 лимона, соль, сахар, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зелень измельчите и смешайте с майонезом, кефиром, лимонным соком, молоком, солью и сахаром. Полученную смесь используйте в качестве соуса. Освобожденное от кожицы куриное мясо нарежьте небольшими ломтиками и залейте приготовленным соусом. Чтобы салат был более нежным, дайте ему выстояться в течение 40 минут в прохладном месте.

Салат «Барбекю»

Ингредиенты:

150 г бекона, 1 кг молодого картофеля, 4 яйца, 450 г консервированной стручковой фасоли, 300 г мелких помидоров, 1 банка консервированной белой фасоли, 150 г свежего шпината, 5 маслин без косточек.

Для заправки: 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки винного уксуса, 150 мл оливкового масла, чабрец, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Приготовьте заправку для салата. Для этого в глубокой миске соедините предварительно измельченный чеснок, уксус и чабрец, залейте маслом, посолите, поперчите и все тщательно перемешайте. Каждое сваренное вкрутую яйцо разрежьте на 4 части, а помидоры – пополам.

Тщательно вымойте картофель, заверните его в фольгу, приправьте, сбрызните оставшимся маслом и запеките в духовом шкафу, микроволновке или на гриле. Готовый картофель остудите и разрежьте пополам.

Откиньте на дуршлаг белую и стручковую фасоль, дав стечь жидкости. Бекон нарежьте тонкими полосками и поджарьте в небольшом количестве масла. Соедините все ингредиенты со шпинатом или салатом, добавьте маслины, хорошо перемешайте и полейте заправкой.

Салат «Чаровница»

Ингредиенты:

1 средняя курица, 300 г сельдерея, 1 1/2 банки майонеза, 1 средняя гроздь темного винограда, сок 1 лимона, несколько стрелок зеленого лука, 1 столовая ложка молотых фисташек, несколько листиков мяты или мелиссы, несколько листьев зеленого салата, соль.

Способ приготовления

Курицу разделите на части, посолите и уложите в кастрюлю с водой. Отварите ее до готовности в течение 1 часа, затем выньте мясо из бульона, остудите, отделите от костей и нарежьте небольшими кусочками. Сельдерей промойте и нарежьте ломтиками. Выложите сельдерей в мясо и сбрызните лимонным соком. Виноград промойте, отделите от плодоножек, удалите косточки и выложите в мясо.

Листики мяты мелко порубите, смешайте с орешками, добавьте в майонез и этой смесью заправьте мясо с овощами. Все поставьте в холодильник на 1 час, затем переложите в салатницу и украсьте листьями салата, виноградными ягодами и зеленым луком.

Салат из курицы с яблоками и апельсином

Ингредиенты:

400 г вареного мяса курицы, 2–3 яблока, 1 апельсин, 100 г ветчины, 2–3 свежих огурца, 60 г твердого сыра, 1/2 банки майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Мясо нарежьте соломкой. Апельсин очистите от кожуры, разделите мякоть на дольки и нарежьте каждую из них на 2–3 части. Яблоки очистите, удалите сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Чтобы яблочная масса не потемнела, сразу же смешайте ее с апельсином. Ветчину нарежьте небольшими

кубиками, огурцы – соломкой. Все продукты соедините, посолите, заправьте сметаной и майонезом и тщательно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и украсьте зеленью петрушки и натертым на мелкой терке сыром.

Салат из курицы с грибами и сельдереем

Ингредиенты:

1 небольшая курица, 5 корней сельдерея, 500 г шампиньонов, 3–4 соленых огурца, 4 столовые ложки майонеза, сок 1 лимона, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки натертого хрена, 100 г листьев зеленого салата, соль, сахар, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы отделите от костей, нарежьте кусочками, посыпьте специями и обжарьте на топленом масле. Сельдерей очистите, нарежьте соломкой, огурцы и грибы нарежьте кусочками. Все соедините, посолите, добавьте перец, хорошо перемешайте. В майонез добавьте лимонный сок, хрен, сахар и соль. Этим соусом заправьте салат и выложите его в глубокую салатницу. Перед подачей на стол украсьте листьями салата.

Салат из курицы по-домашнему

Ингредиенты:

300 г вареного мяса курицы, 1 стакан макарон, 100 г маринованных или соленых грибов, 1–2 помидора, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарежьте длинными полосками или разделите руками вдоль волокон. Макароны отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой и выложите на тарелку. Грибы слегка промойте и нарежьте соломкой. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте

небольшими дольками. Помидоры разрежьте вдоль и поделите половинки на несколько тонких долек. Зелень мелко порубите. Все продукты соедините, посолите, заправьте майонезом и аккуратно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени и кружочками помидоров.

Салат из курицы по-уральски

Ингредиенты:

1/2 курицы, 3–4 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 стакан сметаны, соль, перец, несколько веточек зелени, маринованные фрукты и клюква для украшения.

Способ приготовления

Мясо курицы отделите от костей и нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите, остудите, очистите и натрите на крупной терке. Огурец нарежьте кубиками. Все продукты соедините, посолите, поперчите, заправьте сметаной и аккуратно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени, кусочками маринованных фруктов и клюквой.

Салат из курицы с консервированными кабачками

Ингредиенты:

300 г мяса курицы, 200 г консервированных кабачков, 1/2 стакана консервированного горошка, 2 яйца.

Для соуса: 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза, зелень укропа и петрушки, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Курицу отварите, остудите и нарежьте мясо небольшими кусочками. Консервированные кабачки нарежьте кубиками. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и разрежьте на дольки. Затем мясо курицы, кабачки и зеленый горошек заправьте

соусом, который приготовьте следующим образом: сметану и майонез перемешайте, добавьте соль, сахар, зелень укропа и петрушки. В салатницу выложите сначала дольки яиц, затем приготовленный салат, сверху посыпьте зеленью.

Салат из курицы с консервированной сливой

Ингредиенты:

300 г вареного мяса курицы, 2–3 клубня картофеля, 2–3 соленых огурца, 3 столовые ложки зеленого консервированного горошка, 2–3 моркови, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, несколько консервированных слив без косточек.

Способ приготовления

Курятину нарежьте небольшими кубиками, а овощи – тонкими ломтиками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и мелко порубите. Затем все перемешайте, посолите по вкусу, добавьте зеленый горошек, заправьте майонезом и снова перемешайте. Сверху салат украсьте натертым на крупной терке яйцом и консервированной сливой.

Салат «Вертикаль»

Ингредиенты:

200 г вареной курицы, 2 клубня картофеля, 1–2 огурца, 2 яйца, 1 помидор, 1/2 стакана консервированной фасоли, 1/2 банки майонеза, зеленый салат, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Яйца отварите вкрутую и нарежьте ломтиками. Огурцы и помидоры нарежьте соломкой. Мясо мелко нарежьте. Листья салата порубите. Стручки консервированной фасоли нарежьте на 2–3 части каждый. Все продукты соедините, посолите, хорошо перемешайте и заправьте майонезом. Салат выложите в салатницу, сверху украсьте

кусочками мяса, дольками яйца, листьями салата и посыпьте зеленью укропа и петрушки.

Салат «Веселый повар»

Ингредиенты:

300 г курицы, 200 г картофеля, 150 г свежих или консервированных яблок, 1 стакан стручковой консервированной фасоли, 1/2 стакана зеленого горошка, 1 банка майонеза.

Способ приготовления

Нарежьте тонкими ломтиками куриное мясо, вареный картофель, фасоль и часть яблок. Затем все перемешайте, заправьте майонезом и выложите в салатницу. Салат украсьте консервированными яблоками и зеленым горошком.

Салат «Прозрение»

Ингредиенты:

1/2 вареной или жареной курицы, 1 стакан сырого риса, 2 стакана бульона, 50 г сливочного маргарина, несколько стрелок лука-порея, 2 яблока, 1 яйцо, 1 корень сельдерея, 1/2 стакана зеленого горошка, 1 банка майонеза, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук мелко порубите, выложите в сковороду и обжарьте на маргарине. Рис отварите в подсоленной воде до полуготовности, затем слейте воду, добавьте бульон и варите до мягкости риса. Откиньте готовый рис на дуршлаг, остудите и переложите в миску с луком. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Полученную массу сразу же смешайте с луком и рисом. Мясо нарежьте небольшими кусочками и соедините с рисовой массой. Сельдерей натрите на крупной терке. Яйцо отварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и мелко нарежьте. Все смешайте, добавьте консервированный зеленый горошек и майонез. Готовый салат

переложите в салатницу и украсьте ломтиками яйца и зеленью петрушки.

Салат острый

Ингредиенты:

150 г мяса цыпленка, 5–6 красных сладких болгарских перцев, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 1 стакан вареного риса.

Для заправки: 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка оливкового или подсолнечного масла, 2 столовые ложки готовой горчицы, эстрагон и зелень петрушки.

Способ приготовления

В духовом шкафу испеките стручки сладкого перца, затем снимите с них кожицу и нарежьте лапшой. Мясо цыпленка нарежьте соломкой и смешайте его с рисом, зеленым горошком и перцем. В полученную массу введите заправку, приготовленную из уксуса, оливкового масла, горчицы и соли. Все тщательно перемешайте и украсьте готовый салат зеленью петрушки и эстрагона.

Салат «Кря-кря»

Ингредиенты:

350 г вареного мяса утки, 3–4 клубня картофеля, 4 свежих огурца, 1 банка майонеза, 3 яйца, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок виноградных листьев, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель промойте и отварите «в мундире», охладите, очистите от кожуры и нарежьте небольшими кусочками. Яйца отварите, нарежьте дольками; свежие огурцы очистите и нарежьте кубиками; вареное мясо – небольшими кусочками. Зеленый лук и виноградные листья мелко нашинкуйте. Все ингредиенты залейте майонезом, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Для

украшения салата можете воспользоваться дольками лимона.

Салат из индейки с маринованными огурцами

Ингредиенты:

400 г вареного мяса индейки, 4 маринованных огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки огуречного рассола, 4 яблока, 1 банка майонеза, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, молотый перец.

Способ приготовления

Яблоки, огурцы и вареное мясо индейки нарежьте небольшими кусочками, добавьте консервированный зеленый горошек, мелко нашинкованный репчатый лук и все перемешайте. В полученную массу влейте рассол, майонез, поперчите и еще раз аккуратно перемешайте. Перед подачей на стол остудите.

Салат из индейки с овощами и яблоками

Ингредиенты:

100 г жареного мяса индейки, 2 клубня картофеля, 2 яйца, 1–2 яблока, 2–3 свежих или консервированных помидора, 1 корень сельдерея, 1–2 столовые ложки лимонного или яблочного сока, 4–5 листьев зеленого салата, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Жареное мясо индейки нарежьте ломтиками, сбрызните соком и поставьте мариноваться в холодильник на 1 час. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите и нарежьте ломтиками. Корень сельдерея вымойте, очистите и натрите на крупной терке. С яблок снимите кожицу, удалите сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Чтобы яблочная масса не потемнела, смешайте ее с сельдереем. Помидоры обдайте кипятком, осторожно снимите кожицу и нарежьте очищенные томаты кубиками.

Все продукты соедините в глубокой емкости, перемешайте и заправьте майонезом. Листья салата промойте и откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Выложите их на широкое блюдо и сверху уложите горкой приготовленный салат.

Салат из мяса индейки с соей

Ингредиенты:

300 г копченого мяса индейки, 1 кочан салата, 200–300 г ростков сои, 1 пучок редиса, 2 столовые ложки винного уксуса, 1/2 стакана оливкового масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, соль, сахар, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата вымойте, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода, и нарежьте. Сою также промойте в холодной воде и откиньте на сито. Редис вымойте, нарежьте колечками. Мясо нарежьте небольшими кусочками. Все соедините, посолите, поперчите, добавьте сахар и заправьте салат соусом, приготовленным из винного уксуса, растительного масла, горчицы и рубленой зелени. Готовый салат переложите в глубокую салатницу и украсьте кусочками мяса и зеленью.

Салат по-французски

Ингредиенты:

300 г обжаренной грудинки индейки, 500 г листьев салата, 4 помидора, 1 стручок болгарского перца, 1/2 стакана сливок, 1 пучок базилика, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки винного уксуса, горчица, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата и перец нарежьте тонкими полосками, помидоры – ломтиками. Приготовьте соус. Для этого тщательно

перемешайте масло, уксус, горчицу, соль и перец. Индейку разделите на кусочки, залейте соусом и сливками, добавьте овощи. Готовое блюдо украсьте измельченной зеленью базилика.

Салат по-английски

Ингредиенты:

500 г отварного куриного филе, 200 г вареного сельдерея, 1 стакан сметаны, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы и сельдерей нарежьте маленькими кусочками, смешайте со сметаной, приправьте солью и перцем. Перед подачей на стол украсьте готовый салат зеленью.

Салат «Оригинальный»

Ингредиенты:

150 г вареного говяжьего языка, 300 г вареного мяса птицы, 150 г вареных шампиньонов, 100 г консервированной спаржи, 100 г сельдерея, 1 банка майонеза, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы и язык мелко нарежьте. Шампиньоны и спаржу мелко нашинкуйте, зелень сельдерея вымойте и отожмите с помощью салфетки, нарежьте. Все продукты смешайте с майонезом, посолите и поперчите.

Салат «Микадо»

Ингредиенты:

400 г вареного мяса курицы, 300 г вареного риса, 100 г консервированной кукурузы, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, соль, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы нарежьте небольшими кусочками, лук мелко нашинкуйте, добавьте вареный рис, консервированную кукурузу, посолите, поперчите и смешайте с майонезом.

Салат из цыпленка с хреном

Ингредиенты:

400 г вареного мяса цыпленка, 1 пучок укропа, 1 пучок кинзы, 1 пучок базилика, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зеленого салата, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка тертого хрена, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы нарежьте небольшими кусочками, кинзу, укроп, базилик, салат и репчатый лук нашинкуйте, добавьте тертый хрен и заправьте полученную массу сметаной. Посолите и тщательно перемешайте. Салат готов.

Салат по-итальянски

Ингредиенты:

300 г вареного мяса цыпленка, 200 г отварных спагетти, 100 г копченого окорока, 4 свежих помидора, 1 банка майонеза, 1 пучок кинзы, соль и перец.

Способ приготовления

Мясо цыпленка, спагетти и окорок нарежьте небольшими кусочками. Каждый помидор разрежьте на четыре части, зелень нашинкуйте. Все продукты смешайте с майонезом, добавив по вкусу соль и перец, и выложите в салатницу.

Салат «Три мушкетера»

Ингредиенты:

300 г отварного мяса птицы, 3 яйца, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 200 мл кукурузного масла, 4–5 свежих помидоров, 1/2 чайной ложки горчичного порошка, 5–6 клубней картофеля, 1 луковица, 1/2 чайной ложки черного молотого перца, зелень укропа, 2 чайные ложки каперсов, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кубиками. Картофель отварите в подсоленной воде, остудите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Помидоры вымойте и нарежьте ломтиками. На широкое блюдо выложите слой помидоров, посолите, поперчите, поверх уложите ровным слоем мясо птицы, поперчите. На мясо выложите картофель, также поперчив и посолив его. Перед подачей на стол полейте салат заправкой, украсьте дольками яйца и мелко нарубленной зеленью.

Заправку приготовьте следующим образом: отварите яйца вкрутую, желтки натрите на мелкой терке или же разомните вилкой. Лук и зелень мелко порубите и выложите в желтки, добавьте горчицу, соль, каперсы и тщательно перемешайте. В однородную массу добавьте масло и уксус.

Охотничий салат из куропаток

Ингредиенты:

300 г отварного куриного филе, 4 свежих помидора, 100 г вареного сельдерея, 2 свеклы, 3 яблока, 1 банка майонеза, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, сельдерей, свеклу и яблоки нарежьте небольшими кубиками, помидоры разрежьте на дольки. Подготовленные продукты соедините в глубокой салатнице, добавьте майонез, соль и перец и все тщательно перемешайте.

Салат из курицы

Ингредиенты:

400 г куриного филе, 1/2 стакана растительного масла, соль и перец по вкусу.

Для заправки: 5 столовых ложек растительного масла, 3 средних апельсина, 2 столовые ложки апельсинового сока, 3–4 киви, 1 сырой яичный желток, 2 столовые ложки сливочного йогурта, 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, соль, черный перец, кориандр, имбирь.

Способ приготовления

Филе курицы поперчите, посолите и обжарьте на сковороде в растительном масле до образования золотистой корочки, после чего сковороду накройте крышкой и тушите курицу в течение 15 минут.

Апельсины очистите от кожуры и нарежьте небольшими ломтиками. Киви также очистите от кожицы и нарежьте кружочками. Яичный желток взбейте вилкой или венчиком и, не переставая взбивать, добавьте в него соль, апельсиновый сок, перец, пряности, растительное масло, йогурт и лук. Полученную заправку смешайте с фруктами и куриным филе.

Салат из цыпленка под маринадом

Ингредиенты:

400 г вареного мяса птицы, 400 г консервированной спаржи, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 3 столовые ложки маринада, 1 пучок кинзы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы и спаржу нарежьте небольшими кусочками, заправьте маринадом, посолите и поперчите. Посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и кинзы, все перемешайте и выложите готовый салат в салатницу.

Салат куриный с клубникой

Ингредиенты:

300 г вареного мяса птицы, 4 красных болгарских перца, 50 г клубники, 5 яиц, 1 банка майонеза, 1 луковица, зелень петрушки.

Способ приготовления

Мясо птицы нарежьте небольшими кусочками, болгарский перец очистите от семян, промойте и нарежьте тонкими полосками. Сваренные вкрутую яйца разрежьте на дольки, лук и зелень нашинкуйте, добавьте разделенную на половинки клубнику, заправьте салат майонезом и перемешайте.

Салат «Сладкая парочка»

Ингредиенты:

200 г мяса цыпленка, 200 г мяса индейки, 1 зеленая редька, 5 столовых ложек растительного масла, 1 огурец, 100 г твердого сыра, 1 пучок зелени, 3 столовые ложки яблочного уксуса, 1 яблоко, соль, черный молотый перец, горчица.

Способ приготовления

Мясо индейки и цыпленка обжарьте в растительном масле, затем остудите, нарежьте кубиками и положите в салатницу. Огурец нарежьте тонкими кружочками, а редьку и сыр натрите на крупной терке. Из яблока удалите сердцевину и нарежьте мякоть на маленькие дольки. Все компоненты салата смешайте, посолите, поперчите, положите горчицу и растительное масло. Залейте уксусом и оставьте пропитываться на 30 минут. Готовый салат украсьте рубленой зеленью.

Салат из курицы с крабами

Ингредиенты:

300 г отварного куриного филе, 100 г копченого окорока, 5 сваренных вкрутую яиц, 100 г консервированных крабов, 3

маринованных огурца, 1 банка майонеза, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы и окорок нарежьте небольшими кубиками. Мясо крабов промойте в проточной воде, чтобы удалить консервант, и разделите на небольшие куски. Яйца разрежьте на дольки, огурцы нашинкуйте. Все залейте майонезом, поперчите и перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками петрушки или сельдерея.

Салат с редькой

Ингредиенты:

200 г отварного куриного филе, 2 редьки, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г редиса, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки, специи.

Способ приготовления

Редьку очистите, натрите на крупной терке и положите в салатницу. Добавьте нарезанный полукольцами и спассерованный до золотистого цвета лук, нарезанную кубиками курятину, специи, майонез и все аккуратно перемешайте. Готовый салат украсьте измельченным на крупной терке яйцом, кружками редиса и рубленой зеленью.

Салат «Соната»

Ингредиенты:

200 г куриной грудинки, 300 г зеленых стручков фасоли, 4 клубня картофеля, 1 чайная ложка уксуса, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Для украшения: 1 помидор, зелень базилика.

Способ приготовления

Мясо курицы отварите в небольшом количестве соленой воды и нарежьте ломтиками. Картофель отварите до готовности, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Фасоль очистите от продольных волокон и отварите в подсоленной воде до готовности. Затем слейте воду, заверните кастрюлю с фасолью в теплое полотенце и оставьте на некоторое время. Охлажденные стручки фасоли нарежьте кусочками длиной 2 см.

Картофель, мясо курицы и фасоль положите в эмалированную чашку и заправьте растительным маслом. Очищенный от шелухи лук и зелень базилика измельчите, после чего добавьте в салат. Залейте всю массу уксусом, добавьте перец, соль и толченый мускатный орех. Салат перемешайте и выложите на красивое блюдо. Перед подачей на стол украсьте салат ломтиками помидора и зеленью базилика.

Салат «Рождественский»

Ингредиенты:

300 г филе вареной индейки, 1 головка кочанного салата, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г колбасы-салями, 6 столовых ложек растительного масла, 70 г твердого сыра, 150 г вареной колбасы, 3 помидора, 2 столовые ложки винного уксуса, соль, черный молотый перец, немного сахара.

Для украшения: 50 г сыра, 1 пучок петрушки.

Способ приготовления

Очищенные яйца измельчите, листья салата порвите руками, помидоры нарежьте дольками, сыр и колбасу – тонкими полосками. Филе вареной индейки нарежьте кусочками и обжарьте на растительном масле. Затем смешайте мясо с яйцами, сыром, листьями салата, помидорами и колбасой и полейте всю массу соусом, приготовленным путем взбивания масла с уксусом, солью, перцем и сахаром. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте тертым сыром и зеленью петрушки.

Картофельный салат с куриным мясом

Ингредиенты:

300 г отварного куриного филе, 3 сваренных вкрутую яйца, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 маринованных огурца, 100 г консервированной кукурузы, 5 столовых ложек майонеза, 1 чайная ложка кетчупа, 5 маслин, зелень петрушки и укропа, соль и черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарежьте кубиками и сложите на дно салатницы. Отварные овощи и яйца очистите от кожуры, нарежьте небольшими кубиками, вместе с измельченным луком выложите на мясо и перемешайте.

В отдельной емкости приготовьте соус, для чего майонез смешайте с кетчупом, специями, кусочками маринованных огурцов и консервированной кукурузой. Заправьте полученной массой содержимое салатницы и украсьте готовое блюдо листьями петрушки и маслинами.

Салат «Куриный с яйцами»

Ингредиенты:

500 г отварного куриного филе, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 банка майонеза, 1 луковица, 50 г молотых грецких орехов, соль, растительное масло, зелень петрушки.

Способ приготовления

Яйца в количестве пяти штук взбейте в однородную массу с пятью ложками майонеза. Из полученной массы испеките на смазанной растительным маслом сковороде блинчики, остудите их и нарежьте соломкой.

Добавьте мелко нашинкованный лук, грецкие орехи, измельченное мясо цыпленка, посолите и залейте массу майонезом. Все тщательно перемешайте и украсьте готовый салат веточками петрушки.

Салат с черносливом

Ингредиенты:

350 г отварного филе цыпленка, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан чернослива, зелень петрушки.

Способ приготовления

Чернослив тщательно вымойте, залейте горячей водой и дайте постоять в течение 20 минут, затем прокипятите, откиньте на дуршлаг и удалите косточки. Филе цыпленка нарежьте тонкими пластинками, заверните в каждую пластинку одну ягоду чернослива, сложите рулеты в тарелку и залейте сметаной. Перед подачей на стол украсьте веточками петрушки.

Салат «Богородская трава»

Ингредиенты:

150 г отварного филе цыпленка, 1 кг молодого картофеля, 300 г красной консервированной фасоли, маслины без косточек.

Для соуса: 2 столовые ложки винного уксуса, 150 г оливкового масла, 2 зубчика чеснока, зелень чабреца, соль и перец.

Способ приготовления

В глубокой миске соедините измельченный чеснок, уксус и мелко нарезанный чабрец. Добавьте оливковое масло, посолите, поперчите и все тщательно перемешайте.

Филе цыпленка нарежьте тонкими полосками и обжарьте на гриле. Картофель промойте, смажьте маслом, заверните в алюминиевую фольгу и испеките на гриле или в духовом шкафу. Картофель остудите, очистите, нарежьте крупными кубиками, смешайте с фасолью, обжаренным мясом и нарезанными маслинами. Выложите салат в салатницу, посолите и заправьте соусом.

Салат с кукурузой

Ингредиенты:

100 г отварного куриного филе, 8 столовых ложек

консервированной кукурузы, 4 клубня картофеля, 2 свежих огурца, 5 столовых ложек квашеной капусты, 1 луковица, зелень салата и укропа, майонез, соль, грецкие орехи по вкусу.

Способ приготовления

Все ингредиенты, за исключением салата, измельчите, заправьте майонезом, посолите и перемешайте. На плоское блюдо по кругу выложите листья салата, а на них сверху – массу из куриного мяса, кукурузы, картофеля, капусты, лука и огурцов. Готовый салат украсьте измельченными грецкими орехами и веточками укропа.

Салат «Студенческий»

Ингредиенты:

300 г отварного куриного филе, 1 соленый огурец, 1 луковица, лимон, укроп, петрушка.

Для соуса: 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

Из масла, соли, уксуса и перца приготовьте соус. Разделенное на волокна куриное мясо, нарезанный кубиками огурец, измельченную зелень и мелко нарубленный лук тщательно перемешайте. Готовую смесь заправьте соусом, переложите в салатницу и украсьте дольками лимона.

Салат «Закат»

Ингредиенты:

250 г отварного куриного филе, 1 свекла, 4 клубня картофеля, 3 моркови, 2 стакана зеленого горошка, 2 стакана красной фасоли, 2 соленых огурца, 1 банка майонеза, красный базилик.

Для соуса: 150 г растительного масла, 50 г винного уксуса, 2 зубчика чеснока, красный перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу, морковь и картофель отварите, почистите и нарежьте кубиками. Добавьте вареную фасоль, горошек и нарезанное соломкой куриное мясо. Залейте соусом, приготовленным из растительного масла, винного уксуса, чеснока, перца и соли, и поставьте смесь на 1 час в прохладное место. Добавьте измельченные огурцы и майонез, после чего салат перемешайте и украсьте веточками красного базилика.

Салат из куриных субпродуктов

Ингредиенты:

Отваренные потроха 2 цыплят, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка куриного жира, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Потроха мелко нарежьте, яйца нарежьте кубиками, луковицу и зеленый лук мелко нашинкуйте, куриный жир растопите на водяной бане и залейте им остальные ингредиенты. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Салат «Птичка»

Ингредиенты:

200 г жареного мяса птицы, 3 клубня картофеля, 300 г зеленого салата, 3 соленых огурца, 1/2 банки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы нарежьте небольшими кусочками. Картофель промойте, отварите «в мундире», остудите, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Огурцы нарежьте соломкой. Листья салата порубите. Все продукты соедините, посолите, перемешайте и

заправьте майонезом. Снова все перемешайте, выложите горкой в салатницу и украсьте зеленью, кружками огурца и мясом.

Салат «Жар-птица»

Ингредиенты:

100 г жареного мяса курицы, 1 клубень картофеля, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 1 маринованное яблоко, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка тертого хрена, соль и зелень по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы нарежьте небольшими кусками или тонкими ломтиками. Картофель отварите, остудите, очистите от кожицы и мелко нарежьте кубиками. Вареные яйца нарежьте ломтиками, огурцы и яблоко – кубиками. Морковь отварите, очистите от кожицы и натрите. Все продукты соедините и посолите. Лук мелко порубите, выложите в сметану, добавьте хрен и перемешайте. Овощную массу переложите на блюдо и украсьте зеленью. Соус подайте отдельно.

Салат «Лоуренс»

Ингредиенты:

400 г жареного мяса птицы, 5 яблок, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1 апельсин, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 банки майонеза, 1 луковица, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарежьте кубиками или полосками, яйца и лук мелко порубите. Апельсин очистите от кожуры, разделите на дольки и разрежьте каждую из них на две части. Яблоки вымойте, очистите от кожицы, удалите сердцевину, мелко нарежьте, смешайте с луком и апельсином. Все продукты соедините, добавьте зеленый горошек, соль и майонез. Готовый салат выложите в глубокое

блюдо и украсьте веточками зелени.

Салат «Гость»

Ингредиенты:

100 г курицы, 3 вареных клубня картофеля, 1–2 свежих огурца, 3 сваренных вкрутую яйца,

1/2 стакана зеленого горошка, 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Куриное мясо пропустите через мясорубку, сделайте фрикадельки и отварите. Вареные яйца очистите от скорлупы и мелко порубите. Овощи нарежьте кубиками, смешайте с яйцом и майонезом. Куриные фрикадельки смешайте с овощами, выложите в глубокое блюдо, украсьте нарезанным на дольки яйцом, зеленым горошком, зеленью петрушки и укропа.

Салат из курицы по-молдавски

Ингредиенты:

1 курица, 300 г сельдерея, 1 банка майонеза, несколько сочных стрелок зеленого лука, 1 гроздь темного винограда, сок 1 лимона, 1 столовая ложка молотых фисташек, несколько листиков мяты или мелиссы, несколько листьев зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу разделите на несколько частей, посолите и уложите в кастрюлю с водой. Отварите ее до готовности, затем выньте мясо из бульона, остудите, отделите от костей и нарежьте на небольшие куски. Сельдерей промойте и, нарезав его ломтиками, выложите в мясо. Сбрызните все лимонным соком.

Виноград промойте, отделите от плодоножек, удалите косточки и выложите в мясо. Листики мяты мелко порубите, смешайте с орешками, добавьте в майонез и полученной смесью

заправьте мясо с овощами. После этого приготовленное блюдо поставьте на 1 час в холодильник, а затем переложите в глубокую салатницу. Перед подачей на стол украсьте блюдо листьями салата, виноградными ягодами и зеленым луком.

Салат «Радуга»

Ингредиенты:

300 г мяса курицы, 2–3 клубня картофеля, 2–3 соленых огурца, 3 столовые ложки консервированного горошка, 2–3 моркови, 2 сваренных вкрутую яйца, несколько консервированных слив без косточек, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Мясо вареной курицы нарежьте кубиками, овощи – тонкими ломтиками. Сваренные вкрутую яйца очистите от скорлупы и мелко порубите. Затем подготовленные продукты перемешайте, посолите по вкусу, добавьте зеленый горошек, заправьте майонезом и снова перемешайте. Сверху салат можно украсить крупно натертым яйцом и консервированной сливой.

Салат «Рог изобилия»

Ингредиенты:

400 г вареного мяса курицы, 4–5 клубней картофеля, 4 маринованных огурца, 1/2 банки консервированного горошка, 3 яйца, 1 банка майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка томатной пасты, соль, сахар, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо вареной курицы нарежьте полосками. Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите и нарежьте ломтиками. Огурцы очистите от кожицы и нарежьте соломкой. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и мелко порубите.

В майонез выложите томатную пасту, добавьте лимонный сок, сахар, посолите и поперчите, все тщательно перемешайте до

образования однородной массы. Измельченные продукты соедините с горошком, заправьте приготовленным соусом, хорошо перемешайте и выложите в салатницу. Готовое блюдо перед подачей на стол украсьте огурцом, нарезанным кружками, кусочками мяса, дольками яйца и зеленым горошком.

Салат «Мясное ассорти»

Ингредиенты:

200 г отварного мяса курицы, 200 г отварного мяса утки, 200 г отварного мяса индейки, 2 луковицы, 5 соленых огурцов, 1 стакан сметаны, 50 г растительного масла, 4 столовые ложки готовой горчицы, зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы нарежьте небольшими кусками, лук мелко нарубите. Огурцы нарежьте соломкой. Масло смешайте со сметаной и горчицей, после чего вылейте получившуюся массу в мясо, выложите огурцы, посолите, поперчите и перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте веточками зелени.

Салат «Овощное ассорти» с курицей

Ингредиенты:

200 г отварного куриного филе, 2 яблока, 250–300 г капусты, 1 корень сельдерея, 1 чайная ложка натертого хрена, 1 морковь, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе нарежьте соломкой. Капусту, морковь, яблоки и сельдерей мелко нашинкуйте, добавьте хрен, растительное масло, соль, сахар и горошек. Затем все перемешайте, выложите в салатницу и залейте сметаной. Перед подачей к столу можете

украсить салат измельченной зеленью.

Салат «Султан»

Ингредиенты:

200 г гусиной печени, 3 помидора, 100 г листьев зеленого салата, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки сухого белого вина, 1 чайная ложка тимьяна, красный молотый перец, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Гусиную печень промойте, нарежьте небольшими кусочками и потушите на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остудите ее, поперчите, пересыпьте тимьяном и нарежьте небольшими кусочками. Лук мелко порубите, обжарьте на растительном масле до образования золотистой корочки, добавьте печень и потушите на небольшом огне. Помидоры вымойте и нарежьте дольками. Смешайте уксус, белое вино и горчицу. Все продукты соедините, посолите, заправьте приготовленным соусом и аккуратно перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте листьями зеленого салата.

Салат «Разбойник»

Ингредиенты:

150 г жареного мяса птицы, 150 г ветчины, 4 яйца, 1/2 стакана вареного риса, 2 столовые ложки рубленого укропа, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо птицы и ветчину нарежьте небольшими кусочками. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и нарежьте ломтиками. Все продукты соедините, добавьте рис и укроп, посолите, залейте сметаной и аккуратно перемешайте.

Готовый салат переложите в блюдо и перед подачей на стол украсьте веточками зелени и дольками яйца.

Салат «Контраст»

Ингредиенты:

350 г отварного куриного филе, 2 яйца, 3 клубня картофеля, 2–3 огурца, несколько листьев зеленого салата, несколько листочков базилика, 1/2 банки майонеза, соль.

Способ приготовления

Мясо курицы разрежьте на небольшие кусочки. Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите от кожицы и нарежьте тонкими ломтиками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и мелко порубите. Огурцы нарежьте кружочками, листья салата порубите. Все продукты соедините вместе в большой миске, посолите, заправьте майонезом и хорошенько перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте сверху дольками вареного яйца, кусочками мяса, базиликом, дольками огурцов.

Салат «Азиат»

Ингредиенты:

150 г отварного мяса птицы, 1 луковица, 1 редька, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Вымытую и очищенную редьку натрите на крупной терке. Лук мелко нарежьте и обжарьте в кипящем растительном масле до золотистого цвета. Мясо птицы нарежьте соломкой. Грецкие орехи поджарьте на горячей сковороде без масла, измельчите ножом.

Все продукты соедините, тщательно перемешайте, залейте майонезом, украсьте зеленью, орехами и кусочками куриного

мяса.

Салат с мясом птицы по-белорусски

Ингредиенты:

200 г нежирного куриного мяса (вареного или жареного), 1 болгарский перец (свежий или маринованный), 1 небольшой вилок цветной капусты, 1 банка майонеза, зеленый салат, 1 лимон.

Способ приготовления

Куриное мясо очистите от кожи и костей и нарежьте кубиками. Цветную капусту разберите на маленькие кочешки, кочерыжку мелко порубите. Перец нарежьте тонкой соломкой. Все продукты соедините, хорошо перемешайте с майонезом, посолите по вкусу и снова перемешайте. Подавайте на стол в стеклянном блюде, выложив получившуюся массу на листья зеленого салата. Готовое блюдо украсьте ломтиками лимона.

Салат «Незнайка»

Ингредиенты:

250 г жареного мяса индейки (или курицы), 3 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 2 свежих яблока, 1 морковь, 2 луковицы, 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны, 1 пучок зеленого лука, соль и карри по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Морковь вымойте, отварите, очистите и также натрите на крупной терке. С огурца и яблок снимите кожицу, а мякоть натрите. Мясо нарежьте тонкой соломкой и соедините с тертыми овощами и рубленым репчатым луком. Яйцо отварите, остудите, очистите от скорлупы и измельчите, положите в салат. Добавьте соль, немного порошка карри, полейте сметаной. Посыпьте готовый салат мелко

рубленным зеленым луком.

Салат из дичи с овощами

Ингредиенты:

200 г вареного или жареного мяса дичи, 2–3 клубня картофеля, 2 средних яблока, 1 морковь, 100 г цветной капусты, 2–3 средних помидора, 100 г стручковой фасоли, 1/2 банки зеленого горошка, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка горчицы, соль, веточки зелени.

Способ приготовления

Мясо охладите и нарежьте тонкими ломтиками. Картофель и морковь отварите, остудите, очистите от кожицы и нарежьте небольшими ломтиками или кубиками. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Помидоры нарежьте небольшими ломтиками. Капусту разделите на кочешки, промойте и отварите в подсоленной воде в течение 15 минут. Готовую капусту откиньте на дуршлаг и остудите.

Все продукты соедините, добавьте зеленый горошек, фасоль и посолите. В сметану добавьте горчицу, тщательно перемешайте до образования однородной массы и заправьте приготовленным соусом салат. Переложите его в глубокую салатницу и перед подачей на стол украсьте ломтиками мяса, кружочками моркови и веточками зелени.

Салат из мяса кролика

Ингредиенты:

500 г жареного мяса кролика, 300 г консервированных кабачков, 4 яйца, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 100 г маринованной брюквы, соль, зелень.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Кабачки и брюкву очистите и мелко нарежьте. Яйца сварите вкрутую, остудите,

очистите от скорлупы и нарежьте дольками. Все продукты соедините, добавьте консервированный зеленый горошек, посолите и перемешайте. Готовый салат выложите в глубокую салатницу, перед подачей к столу украсьте веточками зелени и дольками яйца.

Салат «Роджер»

Ингредиенты:

250 г вареного постного мяса, 3 соленых огурца, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 3 вареных клубня картофеля, 3 яблока, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 банка майонеза, 1 лимон, перец, соль, зелень петрушки, укропа и базилика.

Способ приготовления

Вареное мясо и яблоки нарежьте тонкими полосками, огурцы, картофель, лук и яйца – небольшими кубиками. Все перемешайте, добавьте консервированный горошек, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Готовый салат переложите в салатницу, посыпьте мелко нарезанной зеленью и украсьте тонкими кружочками лимона.

Салат «Шашлычный»

Ингредиенты:

250 г жареного мяса, 3 вареных клубня картофеля, 1 соленый огурец, 2 яблока, 1 морковь, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1/2 стакана сметаны или майонеза, зеленый лук, соль, уксус, зелень петрушки, базилика и укропа.

Способ приготовления

Картофель, огурцы, яблоки, мясо, лук и яйцо нарежьте мелкими кубиками. Морковь натрите на крупной терке. Все компоненты смешайте, посолите, сбрызните уксусом, полейте сметаной или майонезом. Готовый салат выложите в салатницу и

посыпьте измельченным зеленым луком, петрушкой, базиликом и укропом.

Салат мясной (первый вариант)

Ингредиенты:

350–400 г вареной говядины, 5 соленых огурцов, 1 столовая ложка огуречного рассола, 5 луковиц, 1 банка майонеза или 3/4 стакана растительного масла, зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и огурцы нарежьте острым ножом на мелкие кусочки, смешайте между собой, сбрызните огуречным рассолом, полейте растительным маслом или майонезом, все перемешайте и поставьте на 40–50 минут в прохладное место. Добавьте в полученную массу нарезанное небольшими кусочками мясо, полейте все растительным маслом или майонезом, поперчите, посолите и еще раз перемешайте. Готовый салат поставьте на 1 час в холодильник, перед подачей на стол украсьте зеленью.

Салат мясной (второй вариант)

Ингредиенты:

200 г вареного или жареного мяса, 2–3 вареных клубня картофеля, 3–4 свежих огурца, 1 пучок зеленого салата, 1/2 банки майонеза, соль.

Способ приготовления

Мясо, очищенный от кожуры вареный картофель и огурцы нарежьте ломтиками. Подготовленные продукты перемешайте, оставив немного мяса и огурцов для украшения, добавьте майонез, посолите, еще раз все перемешайте и выложите готовый салат в красивую глубокую тарелку. Перед подачей к столу украсьте блюдо листьями зеленого салата, кружочками огурца и кусочками мяса.

Салат мясной острый

Ингредиенты:

300 г постного мяса, 1 маринованный огурец, 2–3 клубня картофеля, 1 банка майонеза, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления

Вареное нежирное мясо и маринованный огурец нарежьте кубиками; картофель, сваренный «в мундире», очистите и тоже нарежьте кубиками. Продукты смешайте с майонезом, посолите, добавьте молотый красный перец и выложите готовый салат в салатницу.

Салат «Осенний»

Ингредиенты:

100 г постного вареного мяса, 2 редьки, 1 луковица, 3 столовые ложки очищенных измельченных орехов, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, зелень.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Редьку хорошо вымойте, очистите и натрите на крупной терке. Лук мелко порубите, выложите в сковороду и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Все соедините, добавьте орехи и майонез, перемешайте и переложите в салатницу горкой. Перед подачей на стол украсьте салат орехами, кусочками мяса и зеленью.

Салат «Мясное ассорти»

Ингредиенты:

250 г вареной говядины, 250 г вареной свинины, 100 г нежирной ветчины, 1/2 банки зеленого консервированного

горошка, 4 свежих огурца, сок 1/2 лимона, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, 1 чайная ложка сахара, соль и перец по вкусу, зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Говядину, свинину и ветчину нарежьте соломкой, огурцы – небольшими кубиками, лук – полукольцами. Овощи соедините с мясом, добавьте консервированный горошек и заправьте майонезом, смешанным с лимонным соком, сахаром, перцем и солью. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте веточками зелени.

Салат из отварной говядины с белыми грибами

Ингредиенты:

200 г вареной говядины, 6 маринованных огурцов, 8 луковиц, 10 вареных белых грибов, 6 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки огуречного маринада, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Говядину нарежьте кубиками, лук мелко нашинкуйте, белые грибы, маринованные огурцы нарежьте соломкой. Все продукты соедините, добавьте немного растительного масла и весь предусмотренный в рецепте огуречный маринад, перемешайте и оставьте на 1 час. Добавьте оставшееся растительное масло. Посолите, если нужно, и поставьте в холодильник еще на 1 час. Перед подачей на стол салат уложите в салатницу горкой, сверху посыпьте зеленью петрушки и укропа.

Салат из отварной говядины и сыра

Ингредиенты:

300 г вареной говядины, 200 г сыра, 1/2 банки зеленого горошка, 6–8 маринованных слив, 1/2 банки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Сыр натрите на крупной терке. Маринованные сливы без косточек нарежьте кубиками. Все продукты соедините, добавьте консервированный зеленый горошек, майонез, посолите, перемешайте и горкой выложите в глубокую салатницу. Перед подачей на стол украсьте салат зеленым горошком и сливами.

Салат из отварного мяса по-домашнему

Ингредиенты:

300 г вареной говядины, 2 клубня картофеля, 4 соленых огурца, 4 яйца, 1/2 банки консервированного горошка, 1 банка майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка готовой горчицы, зелень, соль, молотый перец.

Способ приготовления

Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите от кожуры и нарежьте соломкой. Яйца сварите вкрутую, остудите и нарежьте кубиками. Огурцы очистите от кожицы и нарежьте соломкой. Мясо нарежьте полосками. Все продукты соедините, добавьте зеленый горошек, посолите, добавьте горчицу, перец, заправьте майонезом и сметаной и все тщательно перемешайте.

Готовый салат переложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте рубленой зеленью.

Салат «Пророчество»

Ингредиенты:

200 г вареного мяса, 100 г окорока, 100 г отварного языка, 1 клубень картофеля, 1 свекла, 1 соленый огурец, 1 яйцо, 3 столовые ложки майонеза, соль и зелень по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, окорок и язык нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите и нарежьте ломтиками. Яйцо сварите вкрутую, остудите и мелко нарежьте. Свеклу отварите, остудите, очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Огурец очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Все продукты соедините, заправьте майонезом, хорошо перемешайте и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте зеленью и яйцом.

Салат «Вечерний звон»

Ингредиенты:

300 г вареного мяса, 5–6 клубней картофеля, 4–5 свежих помидоров, 3 яйца, 1 стакан кукурузного масла, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1/2 чайной ложки порошка горчицы, 1/2 чайной ложки молотого черного перца, 1 луковица, зелень укропа, 2 чайные ложки каперсов, соль.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кубиками. Картофель отварите в подсоленной воде, остудите, очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Помидоры вымойте и нарежьте ломтиками. На широкое блюдо выложите слой помидоров, посолите, поперчите, уложите ровным слоем мясо, поперчите, сверху выложите картофель, который тоже нужно поперчить и посолить.

Перед подачей на стол полейте салат приготовленной заправкой, украсьте дольками и мелко порубленными белками яиц и веточками зелени. Заправку приготовьте следующим образом: яйца сварите вкрутую, желтки от двух яиц натрите на мелкой терке или разомните вилкой. Лук и зелень мелко порубите и выложите в желтки. В эту же тарелку высыпьте горчицу, добавьте соль, каперсы и все тщательно перемешайте. Однородную массу заправьте маслом и уксусом.

Салат из отварного мяса по-латышски

Ингредиенты:

300 г нежирной вареной свинины, 3 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3 некислых яблока, филе сельди, 2 яйца, 2 помидора, зелень петрушки, листья зеленого салата, соль, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Свинину нарежьте небольшими кусочками и выложите в глубокую миску. Картофель отварите, остудите, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. С яблок срежьте кожицу, удалите сердцевину и мелко нарежьте. Огурцы нарежьте соломкой. Яйца отварите вкрутую, остудите и нарежьте дольками. Филе сельди нарежьте небольшими кусочками.

Все продукты соедините, добавьте майонез, перемешайте и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте салат ломтиками огурцов, яблок, помидоров, яиц, зеленью петрушки и листьями салата.

Салат «Аппетитный»

Ингредиенты:

200 г вареного мяса, 5 свежих помидоров, 2 свежих огурца, 3 луковицы, 1/2 стакана сметаны, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарежьте соломкой. Помидоры вымойте и нарежьте дольками. Огурцы вымойте, срежьте с них кожицу и нарежьте кружочками. Лук мелко порубите. Все смешайте, поперчите, добавьте корицу, снова перемешайте, выложите в салатницу и полейте сметаной. Перед подачей на стол украсьте салат дольками помидоров, кружочками лука, огурца.

Салат «Три богатыря»

Ингредиенты:

100 г любого вареного или жареного мяса, 1 клубень картофеля или 50 г вареных макарон, 1/2 стакана вареной

фасоли или гороха, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 40 г маринованной тыквы, яблок или слив, 1 луковица, 15 г хрена, 3 столовые ложки сметанного соуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарежьте кусочками или тонкими ломтиками. Сваренный «в мундире» картофель очистите от кожуры и измельчите. Если вместо картофеля вы пожелаете воспользоваться макаронами, разомните их ложкой. Огурцы, вареные яйца, вареную морковь, маринованные овощи или фрукты, фасоль или горох смешайте с мясом и картофелем (или макаронами) и выложите на блюдо. Рубленый лук и натертый хрен смешайте со сметанным соусом и подайте к столу в соуснице. Можете залить этой смесью салат.

Салат «Для любимого мужа»

Ингредиенты:

100 г жареного мяса, 1 клубень картофеля, 2 соленых огурца, 2 яйца, 1 морковь, 1 маринованное яблоко, 1 луковица, 1 столовая ложка натертого хрена, 1/2 стакана сметаны, соль, зелень.

Способ приготовления

Мясо нарежьте кусочками или тонкими ломтиками. Картофель отварите, остудите, очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Так же нарежьте огурцы и яблоко. Морковь отварите, очистите от кожицы и натрите на средней терке. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте ломтиками. Все продукты соедините и посолите. Лук мелко порубите, выложите его в сметану, добавьте натертый хрен и перемешайте. Овощную массу выложите на блюдо, украсьте зеленью и подайте к столу, отдельно подайте соус.

Мясной салат с яблоками и апельсинами

Ингредиенты:

400 г жареного мяса, 4–5 яблок, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 1 большой апельсин, 1/2 банки майонеза, 1 луковица, зелень, соль.

Способ приготовления

Мясо нарежьте кубиками или полосками. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и измельчите. Лук порубите. Апельсин очистите от кожуры, разделите на дольки и нарежьте каждую из них на несколько частей. Яблоки вымойте, очистите от кожицы, удалите сердцевину и мелко нарежьте. Чтобы они не потемнели, сразу же смешайте с луком и апельсином. Все продукты соедините, добавьте зеленый горошек, соль и заправьте майонезом. Готовый салат выложите в глубокую салатницу, перед подачей к столу украсьте веточками зелени.

Салат «Провансаль»

Ингредиенты:

200 г жареного мяса, 300 г зеленого салата, 3 клубня картофеля, 3 соленых огурца, 1/2 банки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Огурцы нарежьте соломкой. Листья салата порубите. Все продукты соедините, посолите, перемешайте, заправьте майонезом. Снова все перемешайте, выложите горкой в салатницу и украсьте зеленью и кусочками огурцов и мяса.

Салат «Украинский»

Ингредиенты:

150 г вареного мяса, 120 г окорока или рулета, 120 г вареного языка, 1 вареный клубень картофеля, 1 свекла, 1/2 соленого огурца, 30 г маринованных грибов, 1/2 банки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареное мясо, окорок или рулет, отварной язык нарежьте мелкими кусочками. Картофель, свеклу, очищенные от кожицы огурцы и маринованные грибы нарежьте кубиками. Продукты соедините, заправьте майонезом и выложите готовый салат в глубокую посуду. Перед подачей на стол украсьте салат зеленью и яйцом.

Салат из мяса и овощей

Ингредиенты:

200 г вареного мяса, 4–5 помидоров, 2 свежих огурца, 3 луковицы, 3 столовые ложки сметаны, пряности, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареное охлажденное мясо нарежьте соломкой, лук – тонкими кольцами, помидоры – дольками, а огурцы – кружочками. Подготовленные продукты перемешайте, посолите, поперчите и заправьте салат сметаной. Готовое блюдо выложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте дольками помидора, кружочками лука и огурца.

Салат из телятины с майонезом

Ингредиенты:

300 г вареной телятины, 2 сваренных вкрутую яйца, 3–4 помидора, 3 луковицы, 1 пучок листьев зеленого салата, 1/2 банки майонеза, 1 стакан салатной заправки, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарежьте тонкими ломтиками или соломкой и поместите на 1 час в холодную салатную заправку. Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, разрежьте пополам,

слегка отожмите, а затем нарежьте ломтиками. Подготовленный таким образом продукт смешайте с маринованным мясом, добавьте мелко нарезанный лук и майонез, посолите, аккуратно перемешайте и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте салат кружочками вареных яиц, листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Салат из телятины с макаронами

Ингредиенты:

200 г вареной телятины, 60 г макарон, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки сметанного соуса, 10 г хрена, 2–3 помидора, соль по вкусу.

Способ приготовления

Телятину, сваренные в соленой воде макароны и одно яйцо измельчите, соедините в одной емкости и заправьте сметанным соусом, смешанным с тертым хреном. Все перемешайте, выложите в салатницу и украсьте кружочками помидоров и яйцом.

Салат «Франческа»

Ингредиенты:

500 г жареной телятины, 4 клубня картофеля, 1 яблоко, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки готовой горчицы, 1 чайная ложка уксуса, 1/2 пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите, остудите, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и натрите мякоть на крупной терке. Чтобы кусочки яблока не потемнели, сбрызните их уксусом. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и нарежьте кубиками. Все продукты соедините, добавьте зеленый

горошек и соль. Растительное масло смешайте с майонезом и горчицей. Заправьте этим соусом салат, хорошо перемешайте, выложите горкой в салатницу и перед подачей на стол украсьте рубленой зеленью.

Салат «От Михалыча»

Ингредиенты:

300 г вареной телятины, 2 яйца, 4 помидора, 3 луковицы, 5 листьев зеленого салата, 1/2 банки майонеза, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Мясо нарежьте тонкими ломтиками или соломкой, залейте половиной майонеза и выдержите в холодильнике в течение 1 часа. С помидоров снимите кожицу, разрежьте на половинки, слегка отожмите сок и нарежьте ломтиками. Лук мелко порубите. Все соедините, посолите, заправьте оставшимся майонезом, перемешайте и выложите в салатницу.

Перед подачей на стол украсьте кружочками вареных яиц, листьями зеленого салата и веточками петрушки.

Салат из телятины с апельсиновым соком

Ингредиенты:

300 г отварной телятины, 1 стакан риса, 1/2 стакана растительного масла, 1 апельсин, 1 яйцо, 1/2 банки майонеза, 1 чайная ложка уксуса, немного порошка горчицы, соль, сахар по вкусу, 1 столовая ложка муки.

Способ приготовления

Мясо разрежьте на кусочки. Рис отварите, откиньте на сито, дав стечь воде, и выложите в миску с мясом. Яйцо разбейте, желток отделите от белка, посолите, добавьте горчицу, сахар, уксус и взбейте массу миксером, постепенно добавляя растительное масло.

Апельсин разрежьте пополам, отожмите из каждой половинки сок, разбавьте его водой в пропорции 1: 7 (7 частей воды на 1 часть сока), добавьте муку, размешайте, поставьте емкость с соком на огонь, вскипятите и добавьте майонез.

Желток и апельсиновую массу перемешайте, полученным соусом заправьте мясо и рис. Все тщательно перемешайте, выложите в салатницу и украсьте дольками апельсина. Готовый салат поставьте на некоторое время в холодильник и подайте к столу в охлажденном виде.

Салат «Минский»

Ингредиенты:

300 г тушеной говядины, 2–3 клубня картофеля, 2 соленых и 3 свежих огурца, 4 яйца, 1 банка майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль, молотый перец, готовая горчица, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отварите «в мундире», яйца сварите вкрутую. Очистите их и нарежьте небольшими кубиками. Огурцы нарежьте соломкой. Мясо нарежьте кусочками. Все продукты соедините, добавьте горчицу, посолите, поперчите, заправьте майонезом и сметаной и тщательно перемешайте. Выложите в салатницу горкой, перед подачей на стол украсьте зеленью.

Салат из буженины

Ингредиенты:

200 г буженины, 4 клубня картофеля, 2 маринованных огурца, 2 столовые ложки измельченных маринованных грибов, 1 луковица, 4 грецких ореха, 1 столовая ложка тертой брынзы, филе рыбы горячего копчения, 1/4 лимона, 1 столовая ложка уксуса, 1/2 банки майонеза, 4–5 грецких орехов, перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Буженину нарежьте кусочками. Картофель отварите, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Рыбу нарежьте соломкой. Огурцы нарежьте кубиками. Лук мелко порубите. Все продукты переложите в миску, добавьте брынзу, размолотые ядра грецких орехов, сбрызните соком, посолите, посыпьте перцем, заправьте майонезом, осторожно перемешайте, выложите горкой в салатницу, обложите тонкими ломтиками буженины, грибами, зелеными веточками петрушки.

Салат из свинины с овощами

Ингредиенты:

250 г жареной свинины, 100 г жареной птицы, 3 луковицы, 1 соленый огурец, 1 свекла, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зеленого лука, 50 г квашеной капусты, 50 г маринованных слив, соль по вкусу.

Способ приготовления

Обжаренные в растительном масле свинину и птицу измельчите, репчатый лук, соленые огурцы и вареную свеклу нарежьте ломтиками. Соедините подготовленные продукты в глубокой емкости и залейте сметаной, разведенной сливовым рассолом или хлебным квасом. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте гарниром из зеленого лука, квашеной капусты, свеклы, маринованных слив или огурцов.

Салат из баранины с редькой и луком

Ингредиенты:

300 г баранины, 2 редьки, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1/2 банки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баранину отварите с кореньями до готовности. Готовое мясо выньте из бульона, охладите и нарежьте соломкой. Очищенную

редьку нарежьте тонкой соломкой, кольца лука обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Подготовленные продукты соедините в глубокой емкости, посолите, полейте майонезом и перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу, перед подачей к столу украсьте дольками вареного яйца и рубленой зеленью.

Мясной салат по-грузински

Ингредиенты:

300 г вареной баранины, 2 луковицы, 1/2 стакана майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, 1/4 граната, 1 яйцо, 1 чайная ложка аджики, соль, молотый перец, зелень укропа, петрушки и кинзы.

Способ приготовления

Мясо нарежьте соломкой, сваренное вкрутую яйцо – дольками. Лук нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле в течение 2–4 минут. Масло слейте, лук остудите и выложите в миску с мясом. Все поперчите, посолите, добавьте аджику, перемешайте, выложите горкой в салатницу и полейте майонезом. Перед подачей к столу украсьте салат яйцом, рубленой зеленью и зернами граната.

Салат «Практикантка»

Ингредиенты:

300 г буженины, 200 г сыра, 3 яйца, 1/2 банки майонеза, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Буженину нарежьте полосками и выложите в миску. Сыр натрите на крупной терке. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Все продукты соедините, посолите, заправьте майонезом и перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу, перед подачей к столу

украсьте рубленой зеленью петрушки.

Салат «Гурман»

Ингредиенты:

200 г буженины, 10 клубней картофеля, 2–3 соленых огурца, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка готовой горчицы, соль, молотый черный перец, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Буженину нарежьте кусочками и выложите в миску. Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите от кожицы и нарежьте небольшими кубиками или ломтиками. Лук мелко порубите. Соленые огурцы нарежьте соломкой или кубиками. Смешайте растительное масло, уксус и горчицу, размешайте до образования однородной массы, добавьте перец и соль. Все продукты соедините, заправьте приготовленным соусом и тщательно перемешайте.

Готовый салат выложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте зеленью петрушки.

Салат из языка и овощей

Ингредиенты:

250 г вареного говяжьего языка, 1–2 моркови, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 1/2 банки майонеза, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареный говяжий язык очистите от кожицы и нарежьте тонкими кусочками. Сваренный «в мундире» и очищенный картофель, а также вареную морковь и соленые огурцы нарежьте небольшими кубиками, соедините с кусочками языка, все полейте майонезом и перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу, перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной

зеленью петрушки и украсьте измельченными вареными яйцами.

Салат «Пальчики оближешь»

Ингредиенты:

500 г вареного говяжьего языка, 6 вареных клубней картофеля, 3 вареные моркови, 1 свежий или соленый огурец, 1 вареный корень сельдерея, 2 стручка сладкого перца, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 сваренных вкрутую яйца, 4 столовые ложки растительного масла, перец, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Вареные овощи и огурцы очистите от кожицы, нарежьте кубиками, перемешайте и полейте их растительным маслом, смешанным с уксусом и солью. Сваренный до готовности язык нарежьте соломкой, выложите на дно салатницы и также полейте смесью из растительного масла, уксуса и соли. Вокруг языка расположите овощную массу, готовый салат украсьте зеленью петрушки, нарезанным соломкой сладким перцем и кружочками яйца.

Салат «Чародей»

Ингредиенты:

300 г вареного говяжьего языка, 2–3 клубня картофеля, 200 г маринованных грибов, 2 корня сельдерея, 1 банка майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, молотый перец, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Грибы мелко порубите. Сельдерей очистите, отварите в подсоленной воде, затем остудите и нарежьте соломкой или натрите на крупной терке. Все продукты соедините, посолите,

поперчите. Майонез смешайте со сметаной и лимонным соком. Этим соусом заправьте салат. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени и кусочками языка.

Салат из языка, анчоусов и мяса

Ингредиенты:

300 г вареного говяжьего языка, 100 г вареного мяса, 100 г анчоусов, 3–4 соленых огурца, 1 луковица, 1 столовая ложка готовой горчицы, зелень, соль, корица, кориандр.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками. С языка снимите кожу и нарежьте мякоть кубиками. Лук мелко порубите. Огурцы нарежьте кубиками или соломкой, добавьте анчоусы. Все продукты соедините, посолите, добавьте специи и горчицу и аккуратно перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени и кружочками огурцов.

Салат «Визит дамы»

Ингредиенты:

300 г вареного свиного языка, 100 г вареного куриного мяса, 300 г маринованных грибов, 1 стакан сметаны, зелень, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

Язык очистите от кожи и нарежьте небольшими кусочками. Куриное мясо разделите на кусочки. Грибы мелко нарежьте. Все соедините, заправьте сметаной, посолите, поперчите и аккуратно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени.

Салат по-владимирски

Ингредиенты:

300 г вареного говяжьего языка, 1–2 моркови, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 3–4 яйца,

1/2 банки майонеза, зелень и соль.

Способ приготовления

Язык нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Морковь отварите, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте дольками. Огурцы нарежьте кубиками. Зелень мелко нарубите. Все соедините, заправьте майонезом, посолите и хорошо перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени.

Салат из языка с яблоками

Ингредиенты:

400–500 г вареного языка, 6 яиц, 4–5 яблок, 4–5 клубней картофеля, 2 моркови, 1 банка майонеза, черный молотый перец, соль, веточки зелени.

Способ приготовления

Язык очистите от кожи и нарежьте мякоть небольшими кусочками. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте дольками. Картофель отварите «в мундире», остудите, очистите и нарежьте кубиками. Морковь отварите, остудите, снимите кожицу и нарежьте небольшими кусочками. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и нарежьте кубиками. Все продукты соедините, посолите, поперчите, заправьте майонезом, перемешайте и выложите в салатницу. Перед подачей на стол украсьте салат веточками зелени.

Салат «Умник»

Ингредиенты:

1 кг мозгов, 5 анчоусов, 3 яйца, 3 соленых огурца, 2 стручка сладкого болгарского перца, 1/2 банки майонеза, соль, веточки зелени.

Способ приготовления

Мозги отварите в подсоленной воде до готовности, слейте бульон, остудите их, очистите от пленок и нарежьте кусочками. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Анчоусы нарежьте кусочками. Перцы разрежьте вдоль на две части, удалите сердцевину и нарежьте соломкой. Огурцы нарежьте кубиками. Все продукты соедините, посолите, заправьте майонезом и аккуратно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени, кусочками перца и кружочками огурца.

Салат из мозгов с маринованными огурцами

Ингредиенты:

700 г говяжьих мозгов, 4–5 соленых огурцов, 3 яйца, 2 столовые ложки уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, веточки зелени, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мозги отварите в слегка подсоленной воде со специями и уксусом, остудите, очистите от пленок и нарежьте небольшими кусочками. Огурцы нарежьте кубиками или соломкой. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Все продукты соедините, посолите, заправьте растительным маслом и аккуратно перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте веточками зелени.

Салат из мозгов со шпротами

Ингредиенты:

400–500 г мозгов, 1 банка шпрот, 2–3 соленых огурца, 2 яйца, 1/2 банки майонеза, красный молотый перец, соль, специи,

зелень.

Способ приготовления

Мозги отварите в подсоленной воде со специями, остудите, очистите от пленок и нарежьте небольшими кусочками. Яйца отварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Огурцы нарежьте кубиками или соломкой. Подготовленные продукты соедините, добавьте шпроты, посолите, заправьте майонезом и перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте дольками яйца и веточками зелени.

Салат из свиных почек и листьев зеленого салата

Ингредиенты:

300 г свежих свиных почек, 6 листьев зеленого салата, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соевого соуса, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Почки очистите от пленок, нарежьте кусочками, выложите в кастрюлю и залейте крутым кипятком. Через 2–3 минуты воду слейте, а почки остудите. Листья салата промойте, откиньте на дуршлаг, дав стечь воде, и выложите их на дно тарелки. Сверху выложите охлажденные почки. Перед подачей на стол полейте их смесью из растительного масла, соевого соуса и уксуса.

Салат из свиных ножек

Ингредиенты:

4 свиные ножки, 8 стаканов воды, 2 моркови, 3 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 4 столовые ложки уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки майонеза, 4–5 зубчиков чеснока, соль, веточки зелени.

Способ приготовления

Морковь вымойте, очистите и натрите на крупной терке. Сельдерей промойте, очистите и разрежьте на несколько частей. Корень петрушки очистите и нарежьте на 3–4 части. Свиные ножки промойте, уложите в кастрюлю, добавьте холодную кипяченую воду и отварите до готовности на сильном огне. Как только вода закипит, добавьте соль, морковь, сельдерей и петрушку.

Сваренные ножки выньте из бульона, отделите от костей мясо, нарежьте его кусочками и выложите в глубокую миску. Чеснок измельчите с помощью чесноковыжималки и добавьте в мясо. Все заправьте майонезом и растительным маслом, поставьте на некоторое время в холодильник, а перед подачей на стол выложите в салатницу и украсьте веточками зелени и кружочками моркови.

Салат «Печеночный»

Ингредиенты:

200 г говяжьей печени, 1 стакан сухих грибов, 3 яйца, 2 моркови, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Печень тщательно вымойте, нарежьте небольшими кусочками и отварите в течение 15–20 минут в подсоленной воде. Грибы вымочите и отварите до готовности. Лук нарежьте полукольцами. Морковь очистите, натрите на крупной терке и обжарьте в небольшом количестве растительного масла.

Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Все продукты соедините, посолите, заправьте майонезом и аккуратно перемешайте. Готовый салат переложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте веточками зелени и кружочками моркови.

Салаты из рыбы и морепродуктов

У японцев существует поговорка: «Если хочешь быть красивым, здоровым и умным, ешь рыбу». Фосфор, содержащийся

в рыбе, необходим каждому человеку. Рыбные салаты будут просто незаменимы во время поста, когда нельзя есть мясо, но хочется чего-нибудь особенного. Данные салаты можно готовить как из свежей, так и из консервированной рыбы, добавляя различные овощи и приправы и используя в качестве заправки майонез.

Салаты из рыбы и морепродуктов просты в приготовлении и необыкновенно вкусны. Рецепты, приведенные ниже, позволят вам без особых усилий приготовить блюда, которые смогут стать украшением любого, даже царского стола.

Салат из рыбных консервов

Ингредиенты:

1 банка любых рыбных консервов в масле, 2 луковицы, 2 вареные или свежие моркови, 5 сваренных вкрутую яиц, 1/2 банки майонеза, уксус, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук нарежьте полукольцами и залейте разбавленным водой уксусом. Через 20 минут откиньте его на дуршлаг, затем выложите на дно широкой тарелки.

Лук закройте слоем измельченных с помощью вилки или ложки рыбных консервов, сверху выложите слой мелко нарезанной вареной или натертой на мелкой терке свежей моркови и посыпьте ее измельченными яйцами. Не забудьте, прежде чем класть новый слой салата, посыпать предыдущий слой солью и смазать майонезом.

Салат «Хризантема»

Ингредиенты:

1 банка рыбных консервов в масле, 4–6 яиц, 1 плавленый сырок, 200 г замороженного сливочного масла, 1 луковица, 1 яблоко, 1 банка майонеза, зелень.

Способ приготовления

Сварите вкрутую яйца, остудите, очистите от скорлупы и разделите белки и желтки. Белки разомните вилкой и выложите на широкое блюдо ровным слоем. Сыр натрите на крупной терке и уложите поверх белков. Масло натрите на крупной терке и выложите на сыр. Лук мелко порубите и посыпьте готовые слои салата. Сверху полейте майонезом. Содержимое консервной банки выложите на тарелку, отделите мякоть от косточек и тщательно разомните вилкой до образования однородной массы. Выложите получившуюся кашицу поверх майонеза. Яблоко вымойте, очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и натрите на крупной терке. Смешайте с оставшимся майонезом и уложите ровным слоем. Желтки натрите на мелкой терке или хорошо разомните вилкой, выложите их поверх салата. Перед подачей на стол украсьте салат веточками зелени.

Салат из лосося и картофеля

Ингредиенты:

1 банка консервированного лосося, 6 вареных картофелин, 3 свежих или соленых огурца, 1/2 банки натертого консервированного хрена, 1 луковица, 1/3 банки майонеза, соль и перец по вкусу, зелень.

Способ приготовления

Из консервированного лосося удалите косточки и снимите с него кожицу, затем нарежьте ломтиками. Картофель, лук и огурцы нарежьте кубиками. Овощи и рыбу сложите в глубокое блюдо, добавьте хрен, соль, перец и майонез. Все хорошо перемешайте, выложите в салатницу. Готовый салат посыпьте измельченной зеленью.

Салат из лосося и яиц

Ингредиенты:

1 банка консервированного лосося, 2 луковицы, 100 г твердого сыра, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления

Яйца очистите от скорлупы и измельчите, сыр натрите на крупной терке, лук нарежьте полукольцами. Все компоненты салата смешайте, посолите и заправьте майонезом, смешанным с размягченным сливочным маслом. Готовый салат положите в салатницу и посыпьте измельченной зеленью.

Салат «Золотая рыбка»

Ингредиенты:

250–300 г филе трески, 4–5 вареных или печеных картофеля, 1/2 банки измельченного хрена, 2 соленых или свежих огурца, 1–2 чайные ложки уксуса, 1/2 банки майонеза, зеленый лук, соль, зелень петрушки, базилика и укропа.

Способ приготовления

Филе трески отварите в подсоленной воде, остудите и нарежьте соломкой, картофель и огурцы – мелкими кубиками. Затем все компоненты перемешайте, добавьте уксус, хрен, полейте майонезом и хорошо перемешайте. После этого салат переложите в салатницу, украсьте измельченным зеленым луком и зеленью.

Салат «На морских просторах»

Ингредиенты:

1 свежемороженая морская рыба, 4 клубня картофеля, 3 яйца, 3 соленых огурца, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, 1 столовая ложка томатного пюре, соль, черный молотый перец по вкусу, несколько листьев зеленого салата.

Способ приготовления

Рыбу отварите в подсоленной воде до готовности, затем отделите мясо от костей и нарежьте его небольшими кусочками.

Яйца сварите вкрутую, картофель отварите «в мундире», очистите их и нарежьте кубиками. Огурец нарежьте соломкой, лук мелко порубите. Подготовленные продукты перемешайте и заправьте соусом из майонеза, томатного пюре и молотого перца. Еще раз все перемешайте и посолите по вкусу. Готовый салат выложите в салатницу, перед подачей на стол украсьте листьями зеленого салата.

Рыбный салат с яблоками

Ингредиенты:

2 свежемороженые рыбы, 2 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 свежий помидор, 1 яблоко, 4–5 листьев зеленого салата, несколько маслин без косточек, соль, 1/2 банки майонеза.

Способ приготовления

Рыбу отварите в подсоленной воде, отделите мякоть от костей и нарежьте ее небольшими кусочками. Сварите картофель «в мундире», остудите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Очистите от кожицы яблоко, вырежьте сердцевину и натрите его на крупной терке. Огурец и помидор нарежьте кубиками. Все смешайте, добавьте мелко нарезанные листья салата и заправьте майонезом. Выложите в салатницу горкой и перед подачей на стол украсьте маленькими листьями салата, дольками яблок и маслинами без косточек.

Рыбный салат с фасолью

Ингредиенты:

1 свежемороженая рыба, 200 г листьев зеленого салата, 1 сладкий болгарский перец, 1 луковица, 1 помидор, 1 столовая ложка белой фасоли, 1 яйцо, 1 чайная ложка каперсов, несколько маслин без косточек, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1/2 чайной ложки готовой горчицы, черный перец горошком и соль.

Способ приготовления

Отварите рыбу в подсоленной воде, отделите мякоть от костей и нарежьте ее небольшими кусочками. Сварите вкрутую яйцо, очистите его и нарежьте дольками. Мелко порубите лук, кубиками нарежьте помидор и сладкий перец. Фасоль отварите в соленой воде. Все смешайте, добавьте каперсы, маслины и заправьте маринадом, приготовленным из растительного масла, уксуса, горчицы, черного перца и соли. Листья зеленого салата вымойте и откиньте на дуршлаг, дав стечь воде. Выложите их на дно блюда и поместите сверху приготовленный салат. Перед подачей на стол украсьте его дольками яйца.

Рыбный салат с яйцами

Ингредиенты:

2 свежемороженые морские рыбы, 3 яйца, 1 банка майонеза, зелень, соль, молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу отварите в подсоленной воде, отделите мясо от кожицы и костей и нарежьте небольшими кусочками. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите от скорлупы и нарежьте мелкими кубиками. Все перемешайте, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте кружочками яиц и измельченной зеленью.

Салат «Мечта»

Ингредиенты:

150–200 г филе вареной рыбы, 4 вареных клубня картофеля, 3 сваренные вкрутую яйца, 1 луковица, 3 свежих или соленых огурца, соль, красный или черный перец по вкусу, листья салата.

Для соуса: 1 банка майонеза, 1 столовая ложка томатного сока, 1 столовая ложка горчицы.

Способ приготовления

Рыбу, картофель, яйца, лук и огурцы измельчите и все

перемешайте. Массу посолите, поперчите и заправьте соусом, приготовленным из майонеза, томатного сока и горчицы. Салат выложите в салатницу и украсьте листьями зеленого салата.

Салат «Летняя сказка»

Ингредиенты:

400 г филе вареной рыбы, 4 картофелины, 2 яблока, 2 помидора, 2 свежих огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, листья зеленого салата, 1 банка майонеза, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы, вареный картофель, огурцы, помидоры и яблоки нарежьте соломкой, добавьте измельченные листья салата. Массу посолите и заправьте майонезом. Готовый салат выложите в салатницу и украсьте кружочками помидоров, огурцов и яиц.

Салат «Рыбка моя»

Ингредиенты:

250–300 г филе рыбы горячего копчения, 1 луковица, по 2 столовые ложки консервированных фруктов (сливы, вишни, яблок), 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, соль, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы, лук и яйцо нарежьте мелкими кусочками, из фруктов удалите косточки. Все смешайте, посолите, заправьте майонезом и полейте лимонным соком. Готовый салат выложите горкой в салатницу и посыпьте мелко нарезанной зеленью. Можно в качестве украшения использовать веточки петрушки или укропа.

Салат «Рыболов»

Ингредиенты:

250–300 г филе вареной рыбы (лучше брать осетровую), 4 клубня картофеля, 2 свежих огурца, 1 яблоко, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 помидор, листья зеленого салата, 1 банка майонеза, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы, картофель, один огурец и яблоко мелко нарежьте, смешайте, посыпьте сахаром, посолите и заправьте майонезом. Чтобы приготовляемое блюдо выглядело более аппетитно, украсьте его листьями зеленого салата, кружками помидоров, огурцом и натертым на мелкой терке яйцом.

Слоеный салат из отварной рыбы

Ингредиенты:

500 г свежего минтая, 1 луковица, 1 морковь, 2 столовые ложки сливочного масла, майонез, молоко, соль по вкусу, веточки зелени для украшения.

Способ приготовления

Рыбу промойте, нарежьте небольшими кусочками, уложите в кастрюлю с молоком, посолите и варите в течение 10–15 минут. Готовую рыбу оставьте в молоке до полного остывания, затем выньте, отделите мясо от костей и выложите на широкое блюдо ровным слоем. Полейте майонезом. Лук мелко порубите, обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета, охладите и выложите на промазанную майонезом рыбу. Перед подачей на стол украсьте салат веточками зелени и кружочками свежей моркови.

Салат «Пантикапей»

Ингредиенты:

200 г свежего минтая, 1/2 стакана риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, лавровый лист, зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу вымойте, выпотрошите, нарежьте кусочками и отварите в воде с добавлением специй. Затем мясо отделите от костей и измельчите. Рис промойте и отварите до готовности, откиньте на сито и дайте стечь воде. Все перемешайте, заправьте майонезом и сливочным маслом. Готовый салат выложите в салатницу и перед подачей на стол украсьте зеленью.

Салат «Селедочка»

Ингредиенты:

1 малосольная сельдь, 2 клубня картофеля, 1 стакан молока, 1 луковица, 1/2 банки майонеза, 2 кислых яблока, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель отварите «в мундире», остудите и нарежьте небольшими кусочками. Селедку выпотрошите, снимите кожу и отделите филе. Рыбу вымочите в течение 1 часа в молоке, просушите чистым полотенцем и мелко нарежьте. Яблоки очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и натрите на средней терке. Лук мелко порубите. Все смешайте, добавьте перец и заправьте майонезом. Готовый салат выложите горкой в салатницу, украсьте дольками яблок и веточками зелени.

Салат с сельдью, помидорами и огурцами

Ингредиенты:

1 соленая сельдь, 2–3 клубня картофеля, 1 яблоко, 1 помидор, 1 огурец, сок 1 лимона, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сельдь выпотрошите, удалите хвост и голову и замочите на 10–12 часов в холодной воде. Затем отделите мякоть от костей и нарежьте небольшими кусочками. Картофель отварите «в мундире», очистите от кожуры и еще горячим нарежьте тонкими ломтиками. Залейте его растительным маслом и уксусом, посолите и поперчите. Яблоко очистите от кожицы, вырежьте сердцевину и нарежьте ломтиками или кубиками. Для того чтобы кусочки яблока не потемнели, сбрызните их лимонным соком. Все перемешайте, выложите в салатницу горкой и залейте сметаной. Перед подачей на стол украсьте салат кружочками огурца и помидора.

Салат «Морская прогулка»

Ингредиенты:

1 малосольная сельдь, 1 стакан фасоли, 4–5 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 100 г зеленого лука, 1 чайная ложка готовой горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, 1/2 банки майонеза, сахар.

Способ приготовления

Сельдь выпотрошите, снимите кожу, отделите филе и нарежьте небольшими кусочками. Фасоль отварите до готовности в подсоленной воде, отбросьте на дуршлаг, дав стечь воде. Картофель отварите «в мундире», остудите его, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Огурцы очистите от кожицы и мелко нарежьте. Мелко порубите лук.

Готовую фасоль разделите на две части. Одну из них протрите через сито, добавьте в получившуюся кашицу горчицу, растительное масло, сахар и уксус. Все продукты смешайте, горкой выложите в салатник и залейте майонезом. Перед подачей на стол украсьте салат кружочками огурца и зеленым луком.

Первые блюда

Неизменным атрибутом повседневных, а иногда и праздничных обедов являются первые блюда. Горячие супы, щи и бульоны, рассольники и похлебки обычно подают к столу в холодное время года, в жаркие летние месяцы предпочтительнее угостить гостей и членов семьи холодной окрошкой, свекольником, зелеными щами или овощными супами. В большинстве случаев горячие первые блюда готовят на мясном бульоне, а холодные – на овощном отваре, квасе или молочных продуктах.

Мы предлагаем воспользоваться опубликованными в нашей книге рецептами горячих и холодных супов, щей, рассольников, бульонов, свекольников и окрошек. Кто знает, может быть именно эти блюда станут излюбленным лакомством ваших близких и друзей.

Горячие первые блюда

При приготовлении горячих первых блюд (всевозможных супов, бульонов, щей) старайтесь соблюдать следующие правила: во-первых, выбирайте посуду с запасом, иначе жидкость при нагревании выкипит; во-вторых, закрывайте кастрюлю крышкой с небольшим отверстием для пара; в-третьих, если отверстия нет, постарайтесь прикрывать кастрюлю крышкой неплотно; в-четвертых, все продукты нарезайте на кусочки одинакового размера, в противном случае блюдо будет готовиться гораздо дольше.

Суп-пюре по-восточному

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 1,5–2 л воды, 3 столовые ложки топленого сливочного масла, 1 столовая ложка ткемалевого соуса, 2 луковицы, 50 г риса, 30 г гороха, сушеная мята, зелень кинзы, укропа, чеснок, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку курицы разделайте на порционные куски, сложите в кастрюлю, залейте холодной водой и варите до готовности. Когда мясо сварится, процедите бульон и положите в него перебранный и промытый в холодной воде рис.

Нашинкованный лук спассеруйте в топленом масле и добавьте в кипящий бульон. Продолжайте варить бульон на медленном огне до полного разваривания риса. Отдельно сварите горох и смешайте его с ткемалевым соусом, нашинкованной зеленью и чесноком.

За 10 минут до окончания варки добавьте в суп горох с соусом, прокипятите, процедите суп через очень крупное сито или дуршлаг. Разложите куски курицы на тарелки и залейте их супом-пюре.

Суп-пюре «Ароматный»

Ингредиенты:

3 стакана куриного бульона, 2 луковицы, 5 помидоров, 2 моркови, 30 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 4 зубчика чеснока, семена кинзы в зернах, 1/2 чайной ложки тертого миндаля, сушеная мята, шафран, соль, красный молотый перец, хмели-сунели по вкусу.

Способ приготовления

На разогретом растительном масле обжарьте тонко нарезанный лук, нашинкованные морковь, помидоры и чеснок. Добавьте сливочное масло и протушите до полной готовности. Протрите овощи через крупное сито. В кастрюлю с бульоном положите протертые овощи, добавьте подготовленные пряности и варите на медленном огне в течение 5-10 минут.

Бульон куриный «Острый»

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 3 стакана воды, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки толченых семян кинзы (кориандра), 1 чайная ложка смеси красного молотого перца, куркумы и имбиря, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку курицы разрежьте на порционные куски, сложите в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите до кипения, снимите пенку, посолите и варите до готовности мяса на медленном огне. Стручок сухого красного перца, семена кинзы и куркуму растолките в ступке и разбавьте бульоном до густоты сметаны, затем смешайте с тонко нарезанным и спассерованным в растительном масле луком, после чего смесь прокипятите.

Куски курицы положите в порционные тарелки, залейте бульоном и подайте с острым соусом.

Грибной рассольник на курином бульоне

Ингредиенты:

300 г куриных спинок, 1,5 л воды, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 100 г соленых грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соевого соуса, 1 чайная ложка муки, 1 лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Отварите до готовности куриные спинки, не забывая снимать пенку. Бульон процедите и положите в него нарезанные соломкой картофель и соленые грибы. Мелко нарезанный лук и крупно натертую морковь обжарьте на растительном масле до светло-желтого цвета. Добавьте муку и при постоянном помешивании введите соевый соус.

Когда картофель в бульоне сварится, добавьте лук с морковью, лавровый лист и посолите по вкусу.

Французский суп с зеленым горошком

Ингредиенты:

500 г консервированного зеленого горошка (или свежего, очищенного от стручков), 1,5 л куриного бульона, 50 г сливочного масла, 1 пучок салата, 3 луковицы, 1 чайная ложка сахара, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мелко порубите салат и лук, влейте в кастрюлю куриный бульон, положите салат, лук, сахар, посолите и поперчите по вкусу. Отложите 2–3 столовые ложки зеленого горошка, остальное добавьте в суп. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения. После этого убавьте огонь и 30 минут варите суп на медленном огне.

Слейте бульон, вареный горошек протрите через сито, после чего снова залейте его бульоном и добавьте сливочное масло. Варите суп на медленном огне еще 10 минут. Перед подачей к столу положите в него оставшийся горошек.

Суп из куриного фарша

Ингредиенты:

200 г фарша из вареной курятины, 1 л мясного бульона, желтки от 2 сваренных вкрутую яиц, 40 г очищенного миндаля, 1 столовая ложка натертого сухого белого хлеба, соль, специи, молотый мускатный орех.

Способ приготовления

Налейте в кастрюлю 1 стакан мясного бульона, положите куриный фарш и миндаль, все перемешайте и тщательно взбейте до пастообразного состояния. Добавьте растертые желтки, хлеб, немного мускатного ореха. Влейте в массу оставшийся бульон. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения. Посолите и поперчите по вкусу. Суп подавайте к столу горячим.

Суп «Монарх»

Ингредиенты:

1 тушка цыпленка, 1,5 л мясного бульона, 100 г белого хлеба без корки, 5 штук сладкого миндаля, 15 г сливочного масла, специи, соль.

Способ приготовления

Поджарьте цыпленка и отделите мясо от костей. Вскипятите бульон и положите в него мясо цыпленка. Варите на медленном огне 15–20 минут. Затем выньте мясо, охладите и прокрутите через мясорубку с размоченным в бульоне хлебом и миндалем. Добавьте в фарш несколько столовых ложек бульона, перемешайте и протрите полученную массу через сито в кастрюлю с бульоном. Перед подачей на стол разогрейте суп и положите сливочное масло. Посолите и поперчите по вкусу.

Суп-пюре «Сказки Венского леса»

Ингредиенты:

1 л куриного бульона, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 2

пучка зеленого салата, 1 пучок шпината или щавеля, 1/2 стакана сливок, 60 г сливочного масла, соль, перец, сметана.

Способ приготовления

Мелко нарежьте картофель, лук, зелень. Растопите масло на сковородке и обжарьте в нем лук до золотистого цвета. В кастрюлю влейте куриный бульон и положите подготовленные продукты. Закрыв кастрюлю крышкой, варите на медленном огне в течение 15 минут. Процедите суп и протрите массу через сито. Положите получившееся пюре обратно в бульон, добавьте сливки, перец и соль и доведите до кипения. Подавайте на стол со сметаной.

Суп-пюре «Царская охота»

1 тушка фазана или 2 тушки рябчика, 2 яичных желтка, 1 стакан шампанского, 1 столовая ложка пшеничной муки, 70 г сливочного масла, 1/2 стакана сливок, перец, соль.

Для бульона: 1 кг телятины или говядины, 150 г телячьих костей, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль, специи.

Способ приготовления

Сварите и процедите бульон. Тушки птиц натрите солью, посыпьте перцем и жарьте в сливочном масле до готовности. Выньте из дичи кости, прокрутите мясо через мясорубку и, добавив 2 столовые ложки бульона, протрите фарш через сито. Положите приготовленную массу в бульон.

Обжарьте на сливочном масле муку, перемешайте с бульоном. Взбейте яичные желтки со сливками и процедите. В кипящий бульон влейте тонкой струйкой сливки с желтками, при этом постоянно помешивайте бульон, чтобы яйца не свернулись. Добавьте в суп обжаренную муку, перемешайте и подогрейте его, но не кипятите. Перед подачей к столу влейте в суп стакан шампанского комнатной температуры.

Суп «Сморчок»

Ингредиенты:

300 г куриного мяса, 500 г сморчков, 2 яичных желтка, 1 стакан сливок, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка молотого мускатного ореха, 1 столовая ложка белого вина, 1 л куриного бульона, 1 столовая ложка пшеничной муки, зелень.

Способ приготовления

Прокрутите куриное мясо и перемешайте фарш с яйцом, вином, мукой и сливочным маслом. Сморчки вычистите, прокипятите в подсоленной воде, затем срежьте корешки и заполните шляпки фаршем. Сварите грибы в маленькой кастрюльке в одном стакане куриного бульона, после чего выложите на тарелки.

Бульон от грибов процедите и смешайте с оставшимся куриным бульоном, прокипятите и влейте, помешивая, сливки с желтками. Поварите суп на сильном огне в течение 5 минут, процедите, добавьте мускатный орех и нарезанную зелень. Разлейте бульон по тарелкам с грибами и подавайте на стол.

Суп-пюре «Дичь с каштанами»

Ингредиенты:

500 г обжаренного мяса птицы, 50 каштанов, 1 л бульона, соль по вкусу.

Способ приготовления

Каштаны обжарьте в разогретой духовке в течение 15 минут. Очистите их и варите в бульоне в кастрюле с закрытой крышкой, пока они не станут мягкими. Мясо птицы пропустите через мясорубку и протрите сквозь сито вместе с каштанами. Положите пюре в бульон, посолите и размешайте до получения однородной массы. Перед подачей на стол суп-пюре подогрейте.

Суп-пюре «Дичь с чечевицей»

Ингредиенты:

1 тушка фазана или тетерева или 3 тушки серой куропатки, 500 г чечевицы, 1 луковица, 11/2 стакана жирных сливок, укроп, соль, лавровый лист.

Способ приготовления

Чечевицу залейте водой, посолите и варите с укропом, луком и лавровым листом. Ощипанную и промытую птицу обжарьте, затем сварите. Отделите мясо от костей. Часть мяса прокрутите через мясорубку. Кости положите в бульон, где варилось мясо, и поварите еще 30 минут. Чечевицу протрите через сито, смешайте с приготовленным фаршем, после чего полученную массу протрите сквозь сито еще раз.

В полученную смесь влейте немного бульона и подогрейте. Добавьте сливки и остальной бульон, посолите и разогрейте суп. Перед подачей на стол положите в суп нарезанное мясо птицы.

Суп «Ассорти»

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 1 телячья нога, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 стакан овсяной или ячневой крупы, 2 штуки гвоздики, 1/4 чайной ложки сушеного измельченного майорана, соль, перец.

Способ приготовления

Нарежьте лук, морковь и корень петрушки. Уложите в кастрюлю, сверху положите подготовленную птицу и разрубленную телячью ногу, залейте водой и варите в течение 30 минут. Добавьте приправы и варите еще 20–30 минут, периодически снимая пену. Затем всыпьте вымоченную в холодной воде крупу и варите суп до готовности.

Мясо и крупу выньте из бульона, мясо отделите от костей и нарежьте крупными кусками, размягченные овощи протрите через сито. Полученное овощное пюре смешайте с крупой и поместите в бульон, туда же положите нарезанное мясо и подайте суп к столу.

Куриный суп с раками и цветной капустой

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 25 раков, 500 г цветной капусты, 1 морковь, 1 столовая ложка готового ракового масла, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 маленькая луковица, 10 штук спаржи, 2 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка муки, зелень петрушки, 1/4 лимона, душистый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Разрежьте курицу на куски, положите в кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения, выньте мясо и промойте его холодной водой. Бульон процедите и залейте им курятину, затем посолите, положите коренья и варите курицу до мягкости. Добавьте лимонную цедру и лимонный сок, топленое масло, зелень петрушки. Готовое мясо выньте из бульона, часть которого (примерно 3 стакана) отлейте в отдельную емкость. Разотрите муку с раковым маслом и добавьте в порцию бульона. Отварите цветную капусту, отдельно сварите раковые шейки и ножки. Положите все это в приготовленный бульон, добавьте спаржу, вскипятите и залейте полученной смесью курятину.

Куриный бульон с гренками

Ингредиенты:

250 г куриного мяса, 4 стакана воды, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г пшеничного хлеба, 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления

Подготовленную курицу залейте холодной водой и варите на слабом огне в течение 2 часов. Готовое мясо выньте из кастрюли, бульон процедите, добавьте пассерованные лук и морковь и варите еще 10 минут. Хлеб нарежьте кубиками, подсушите в духовом шкафу, натрите каждый кусочек чесноком и измельчите. Перед подачей на стол насыпьте измельченные гренки в тарелку с куриным бульоном.

Суп «Ко-ко»

Ингредиенты:

200 г отварного куриного филе, 1 морковь, 1 луковица, 4 клубня картофеля, 1 столовая ложка пшена, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 стакана воды, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные лук и морковь нарежьте, положите в кастрюлю и добавьте сливочное масло. Поставьте в микроволновую печь и прогрейте 1–2 минуты на максимальной мощности. Добавьте нарезанный соломкой картофель, мясо, лавровый лист, посолите, поперчите и долейте воды. Суп варите 8–10 минут на полной мощности при закрытой крышке. Добавьте промытое пшено и варите еще 4 минуты на средней мощности. Суп подавайте к столу горячим. Этот суп вы можете приготовить на обычной плите, однако время готовки придется увеличить.

Куриный бульон «Пикник»

Ингредиенты:

300 г куриного мяса, 1 морковь, 1 луковица, 4 стакана воды, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

Мясо вымойте и нарежьте на куски, положите в кастрюлю, залейте водой. Посуду поставьте на огонь и варите примерно 25–30 минут, при необходимости снимая пену. Затем добавьте целую морковь, луковицу, посолите, поперчите и варите еще 15–20 минут.

Суп «Душистый»

Ингредиенты:

300 г куриного мяса, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1

луковица, 2 столовые ложки вермишели, 2 стакана воды, 1 лавровый лист, черный молотый перец, имбирь, гвоздика, соль.

Способ приготовления

Мясо вымойте, разрежьте на небольшие кусочки и положите в кастрюлю. Добавьте нарезанные морковь, лук, сельдерей и пряности, посолите. Долейте воду, закройте кастрюлю крышкой и варите еще 20–25 минут. Всыпьте вермишель и варите суп до готовности. Суп можете подать к столу как в горячем виде, так и охлажденным.

Суп «Падишах»

Ингредиенты:

200 г куриного мяса, 2 столовые ложки риса, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 4 стакана воды, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

Морковь, лук, корень сельдерея нарежьте кружочками, положите в кастрюлю и прогрейте в микроволновой печи 3–5 минут на максимальной мощности. В другую кастрюлю положите мясо, нарезанное небольшими кусочками, долейте воду, посолите, поперчите и варите 5–7 минут. В бульон положите рис и овощи и варите суп еще 5 минут на максимальной мощности, а затем 10 минут на средней мощности.

Куриный суп с омлетом и зеленым горошком

Ингредиенты:

Для супа: 150 г куриного мяса, 4 стакана воды, 1 морковь, 2 столовые ложки свежего зеленого горошка.

Для омлета: 2 яйца, 1 столовая ложка сливок, 1 чайная ложка мускатного ореха, соль, молотый перец, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Куриное мясо мелко нарежьте, положите в кастрюлю, залейте водой, посолите, поставьте на огонь и варите 20–30 минут. Не забывайте периодически снимать пену. Морковь нарежьте кружочками, горошек вымойте и откиньте на дуршлаг, дав стечь воде. Положите продукты в кастрюлю с бульоном и варите до готовности.

В отдельной посуде смешайте яйца, сливки, мускатный орех, посолите, поперчите. Сковороду смажьте маслом и вылейте на нее подготовленную смесь. Запеките омлет в духовом шкафу, затем охладите, нарежьте кусочками и добавьте в суп перед подачей к столу.

Суп-пюре «Волжские просторы»

Ингредиенты:

150 г мяса курицы, 10 г измельченного репчатого лука, 2 столовые ложки пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 30 г пшеничного хлеба, 2 стакана воды, соль по вкусу, 2–3 корня петрушки.

Способ приготовления

Сварите куриный бульон с кореньями петрушки и луком. Готовую курицу выньте из бульона, отделите мясо, а кости и кожу вновь опустите в кастрюлю с бульоном и варите еще некоторое время. Мясо курицы 2–3 раза пропустите через мясорубку, после чего опустите в кипящий бульон, вновь доведите до кипения и осторожно введите смесь масла и муки. Помешивая, прокипятите. Затем влейте в бульон горячее молоко и добавьте соль. Готовый суп по своей консистенции должен быть такой же густоты, как сливки. Подайте его к столу с гренками.

Суп «Обед крестьянина»

Ингредиенты:

200 г ржаного черствого хлеба, 2 1/2 стакана куриного

бульона (можно разведенный из кубиков), 6 маринованных помидоров, 2 яичных белка, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка топленого масла, 1/2 стакана сливок, 30 г твердого сыра, 1 пучок базилика, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Разведите куриный бульон в горячей воде. Базилик и сыр мелко нарежьте. Лук и чеснок нашинкуйте, слегка обжарьте, добавьте кусочки хлеба и помидоры, пересыпьте в кастрюлю с бульоном и варите в течение 15 минут.

Взбейте белки, предварительно их посолив, перемешайте с измельченным базиликом и сыром. Полученную смесь добавьте в кипящий бульон и варите в течение 5 минут. Добавьте в суп сливки, посолите и поперчите, подавайте к столу в горячем виде.

Домашний суп из утки

Ингредиенты:

400 г мяса утки, 0,5 кг картофеля, 1 морковь, 2 луковицы, 3 помидора, 50 г сметаны, 2 пучка зелени, соль и перец по вкусу, 3 стакана воды.

Способ приготовления

В подсоленной воде отварите утку, периодически снимая с бульона пену. За 30 минут до готовности добавьте нарезанные кубиками морковь, картофель, нашинкованный репчатый лук, влейте сметану, доведите все до кипения, положите нарезанные помидоры, заправьте солью и перцем. Перед подачей на стол порубите утку на порционные куски, разлейте суп по тарелкам и посыпьте рубленой зеленью.

Суп из субпродуктов

Ингредиенты:

400 г куриных субпродуктов, 5 клубней картофеля, 4

столовые ложки пшена, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени, 2 стакана воды.

Способ приготовления

В подсоленной воде отварите куриные субпродукты до готовности, затем выложите их на отдельную тарелку, а бульон процедите. Дайте ему отстояться, охладите и снимите жир, затем вновь доведите до кипения.

Пшено залейте кипятком за 15 минут до начала варки, промойте и выложите в кипящий бульон. На растительном масле спассеруйте корень петрушки, морковь и репчатый лук, также положите в кастрюлю с бульоном, за 20 минут до конца варки добавьте нарезанный кубиками картофель.

Субпродукты нарежьте небольшими кусочками и положите в каждую тарелку, перед подачей на стол посыпьте суп рубленой зеленью.

Суп «Королева Марго»

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 4 стакана воды, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 моркови, 4 соцветия цветной капусты, 1 пучок петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу тщательно промойте, разрубите на небольшие кусочки, залейте водой и варите на слабом огне, постоянно снимая пену. Посолите, морковь очистите и нарежьте кубиками, положите в кастрюлю, через 5 минут добавьте мелко нарезанную цветную капусту. Незадолго до готовности опустите в суп зеленый горошек. Перед подачей на стол посыпьте суп мелко нарезанной зеленью.

Суп с клецками

Ингредиенты:

2 л куриного бульона, 300 г вареного куриного мяса, 1 яйцо, 100 г муки, 100 г воды, 50 г растительного масла, 2 яйца, 1 пучок зелени, соль и перец по вкусу, красный молотый перец.

Способ приготовления

Вскипятите воду с маслом и солью, всыпьте струйкой и размешайте муку. Когда масса свернется в ком, уберите с огня, поставьте тесто в холодное место на некоторое время, частями введите взбитые веничком яйца.

Вареное куриное мясо пропустите через мясорубку, добавьте взбитое яйцо. Заварное тесто разделите пополам, в одну половину добавьте мелко нарезанную зелень, в другую – много красного молотого перца. Одна половина теста должна быть зеленого, а другая оранжевого цвета. Чайной ложкой опускайте в кипящий бульон небольшие продолговатые клецки, дайте им всплыть. При подаче к столу посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Суп с омлетом «Остановись, мгновение»

Ингредиенты:

Для супа: 1 тушка цыпленка, 2 л воды, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок зелени, соль и молотый перец по вкусу.

Для омлета: 2 яйца, 3 столовые ложки молока, 2 столовые ложки масла.

Способ приготовления

Подготовленную тушку разделайте на куски, сварите из них бульон. Лук и морковь очистите, нашинкуйте и обжарьте на сковороде до золотистого цвета, опустите в бульон. Когда мясо сварится до полуготовности, посолите и доварите его. Бульон процедите, из молока и яиц приготовьте омлет и нарежьте его кусочками.

Перед подачей на стол разлейте бульон по тарелкам, поперчите и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки. В пирожковую тарелку переложите омлет и также посыпьте его измельченной зеленью.

Куриная похлебка с паштетом

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 4 стакана воды, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г цветной капусты.

Для паштета: 250 г куриного мяса, 2 ломтика белого хлеба, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка картофельного крахмала, соль.

Способ приготовления

Промытую и разрубленную на небольшие куски курицу сварите на слабом огне, постоянно снимая пену. Посолите и продолжите варить, луковицу и морковь подпеките на сухой сковороде, потом опустите в кипящий бульон и варите до готовности. Курицу и овощи выньте, а бульон процедите через марлю, отделите мясо от костей. Опустите в бульон нарезанную морковь, петрушку, розетки цветной капусты, консервированный горошек и варите до готовности.

Отделенное от костей мясо пропустите через мясорубку, добавьте размоченный в молоке хлеб, нарезанный и обжаренный в масле лук, сметану, взбитое яйцо, картофельный крахмал, посолите. Все тщательно перемешайте, уложите в смазанную маслом форму и сверху положите кусочки сливочного масла. Запеките в разогретой духовке в течение 20 минут.

При подаче в готовый суп положите нарезанный в виде квадратиков паштет и посыпьте рубленой зеленью.

Рассольник «Столичный»

Ингредиенты:

300 г курицы, 3 корня петрушки, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 пастернак, 4 луковицы, 100 г щавеля, 100 г зеленого салата или шпината, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 4 стакана воды, 1 пучок зелени, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Часть курицы сварите, выньте мясо, бульон процедите. Лук и коренья нашинкуйте соломкой, морковь натрите на крупной терке. Все спассеруйте на масле. Отдельно приготовьте льезон (смесь из муки и яйца).

В кипящий бульон опустите овощи, соленые огурцы и варите 7 минут. Добавьте нарезанные листья щавеля, салата или шпината, специи и соль по вкусу, огуречный рассол и варите до готовности. Перед подачей на стол разлейте рассольник по тарелкам, положите в каждую кусок вареной курицы, посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки и налейте ложку льезона.

Суп из утки с грибами

Ингредиенты:

1 тушка утки, 100 г перловой крупы, корень петрушки и сельдерея, 3 сушеных гриба, 4 горошины перца, лавровый лист, 200 г сметаны, 1 пучок зелени, соль и перец по вкусу, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 л воды.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки положите в кастрюлю с водой, добавьте нарезанные корешки петрушки, сушеные грибы, душистый перец, промытую крупу и варите до готовности. Затем влейте сметану и вновь вскипятите. Для остроты добавьте в суп лимонный сок, перед подачей к столу посыпьте зеленью укропа и петрушки. Точно так же можете приготовить суп из гуся, очищенного от потрохов.

Куриный бульон с блинчиками

Ингредиенты:

1 тушка цыпленка, 2 луковицы, 1 морковь, 1 пучок укропа с петрушкой, соль и черный молотый перец по вкусу, 250 г муки, 600 г молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка

растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 1 л воды.

Способ приготовления

Подготовленную курицу сварите в подсоленной воде с добавлением целой луковицы и мелко нарезанной моркови. Курицу охладите, мясо с кожей снимите, вместе с пассерованным луком пропустите через мясорубку. Готовый фарш посолите и поперчите.

Для приготовления блинчиков в молоко положите сахар, соль, просеянную пшеничную муку, желток яйца и взбейте венчиком. В полученную массу добавьте растительное масло и взбитый в пену яичный белок. Выпекайте блинчики на раскаленной сковороде.

На каждый блинчик положите фарш, заверните его конвертом и обжарьте с двух сторон на сливочном масле. Подавая бульон к столу, разлейте его в специальные чашки и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, а блинчики подайте на пирожковой тарелке.

Борщ из гусиных потрохов

Ингредиенты:

400 г гусиных потрохов, 1 морковь, 2 луковицы, 2 корешка петрушки и сельдерея, 10 клубней картофеля, 2 стакана риса, 4 столовые ложки сметаны, 4 стакана капустного рассола, соль, красный перец по вкусу, зелень укропа, 4 стакана воды.

Способ приготовления

Потроха тщательно вымойте и отварите в подсоленной воде. В кипящий бульон опустите нарезанные соломкой морковь, петрушку, репчатый лук, корешки сельдерея, промытый рис и нарезанный кубиками картофель. Варите в течение 15 минут, в конце варки влейте процеженный капустный рассол. Бульон доведите до кипения, после чего заправьте красным перцем, сметаной, мелко нарубленной зеленью укропа и подайте к столу.

Лапша домашняя на курином бульоне

Ингредиенты:

1 кг курицы, 4 стакана воды, 1 морковь, 1 луковица, мелко нарезанная зелень петрушки.

Для лапши: 1 яйцо, 1 стакан муки, вода или молоко.

Способ приготовления

Из муки, яйца, соли, воды или молока замесите крутое тесто и раскатайте его в тонкий пласт. Раскатанное тесто посыпьте сверху мукой и нарежьте полосками шириной 6 см, положите полоски друг на друга в 5–6 слоев, а затем мелко нашинкуйте. Выложите нарезанную лапшу на решето и дайте ей подсохнуть. Сварите куриный бульон из нарезанной тушки курицы, лука и моркови. Когда курица будет почти готова, засыпьте лапшу и варите суп еще 20 минут. Добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и подайте горячее блюдо к столу.

Похлебка с индейкой и грибами

Ингредиенты:

500 г индюшачьих грудок без кожи и костей, 350 г шампиньонов, 3 стакана куриного бульона, 1 стакан воды, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 морковь, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 стакана риса, 3 столовые ложки муки, 1 стакан молока, 1/2 чайной ложки черного перца.

Способ приготовления

Поставьте кастрюлю с бульоном и добавленной в него водой на плиту. Пока жидкость разогревается, нарежьте индейку на восемь одинаковых кусков. Когда бульон закипит, положите в кастрюлю индейку и перец, уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите еще 15–20 минут. После варки выньте индейку, положите ее на тарелку и накройте крышкой. Во время приготовления индейки измельчите чеснок и крупно нарежьте репчатый лук, морковь и грибы.

Возьмите еще одну кастрюлю и в ней на среднем огне разогрейте растительное масло. Оно должно быть горячим, но не

дымиться. Положите в кастрюлю лук и чеснок и пассеруйте 3 минуты, пока лук не станет мягким, затем добавьте сливочное масло, рис, морковь и грибы. Тушите, помешивая, еще 3–5 минут, после чего добавьте муку и обжарьте, пока мука не разойдется.

Влейте бульон и доведите массу до кипения, убавьте огонь и варите похлебку под крышкой в течение 20 минут, пока рис не станет мягким. Затем влейте молоко, проварите в течение 2 минут и подайте к столу, положив нарезанную на мелкие кусочки индейку.

Уха с картофелем и помидорами

Ингредиенты:

600–800 г рыбы (судака или сома), 1 л воды, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 луковица, 6 клубней картофеля, 5 помидоров, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, помойте, нарежьте порционными кусками, посолите и поставьте в холодное место. Картошку очистите, помойте и нарежьте кусочками, лук очистите и нарежьте кубиками, помидоры – ломтиками. Из голов и плавников сварите бульон, процедите его, снова доведите до кипения, добавьте картофель, репчатый лук, корень петрушки и варите 15 минут, затем добавьте куски рыбы, пряности, помидоры и варите еще 15–25 минут. Готовый бульон заправьте сливочным маслом и добавьте мелко нарезанную зелень петрушки.

Уха с картофелем

Ингредиенты:

1 кг мелкой рыбы, 1 л воды, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 лавровых листа, 5–7 горошин черного перца, 3–4 крупных клубня картофеля, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Мелкую рыбу выпотрошите, помойте, положите в кастрюлю или котелок, залейте водой, добавьте очищенный лук, корень петрушки, соль, пряности и сварите бульон. Картофель очистите и нарежьте небольшими кусочками. Бульон процедите, добавьте картофель и варите до готовности. В готовую уху добавьте мелко нарезанную зелень.

Уха из камбалы

Ингредиенты:

700 г камбалы, 5 клубней картофеля, 2 луковицы, 2 корня сельдерея, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, лимонный сок, 1 л воды.

Способ приготовления

Камбалу очистите, выпотрошите, помойте и нарежьте на порционные куски. Из голов, хвостов, кожи, костей и плавников сварите бульон и процедите его. Филе камбалы поперчите, посолите, положите в кастрюлю или котелок. Добавьте очищенный и мелко нарезанный лук, картофель, нарезанный соломкой, и корни сельдерея. Долейте 2 стакана рыбного бульона, накройте кастрюлю крышкой и варите при слабом кипении до готовности. Заправьте уху сливочным маслом и лимонным соком.

Рыбная солянка

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 6–8 свежих белых грибов, 1 л воды, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки квашеной капусты, 2–3 соленых огурца, огуречный рассол, 2 лавровых листа, 7–9 горошин черного перца, зелень петрушки.

Способ приготовления

Грибы очистите, помойте и нарежьте ломтиками. Лук

очистите, нарежьте колечками, обжарьте в масле и посыпьте мукой. Рыбу очистите, выпотрошите, помойте и нарежьте на куски. Огурцы нарежьте кусочками.

Выложите в кастрюлю или котелок грибы, лук, капусту, огурцы, пряности, залейте водой и варите в течение 20–25 минут. Добавьте подготовленную рыбу и варите еще 10–15 минут, затем влейте огуречный рассол, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и варите еще 3–4 минуты. При желании можно заменить свежие грибы маринованными, а вместо квашеной капусты использовать свежую.

Уха из морского окуня

Ингредиенты:

1 кг морского окуня, 2 луковицы, 2 лавровых листа, соль, перец, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень петрушки, укропа и сельдерея, 1 л воды.

Способ приготовления

Очищенного и промытого окуня положите в кастрюлю или котелок, залейте холодной водой и доведите до кипения. Затем снимите пену, добавьте нарезанный лук и петрушку, перец, лавровый лист, соль и варите 30 минут. Перед подачей на стол заправьте уху сливочным маслом и добавьте мелко нарубленную зелень укропа, петрушки или сельдерея.

Суп «Деревенька»

Ингредиенты:

4 столовые ложки кислой капусты, 50 г копченого сала с прожилками, 1 луковица, 3 столовые ложки сливок или сметаны, 1 клубень картофеля, соль, черный молотый перец, 4 стакана воды.

Способ приготовления

Сало нарежьте кубиками и положите в кастрюлю, туда же

положите лук, добавьте масло и тушите 5–7 минут. Влейте воду, добавьте хорошо отжатую и нарезанную соломкой капусту, картофель, посолите, поперчите, закройте кастрюлю крышкой и варите суп на среднем огне до готовности. Перед подачей на стол заправьте суп сливками или сметаной.

Гороховый суп с ветчиной

Ингредиенты:

100 г ветчины, 1 помидор, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 3 стакана мясного бульона, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления

Лук нарежьте кубиками, выложите в кастрюлю, добавьте сливочное масло и тушите в течение 3–5 минут. Затем влейте в кастрюлю бульон, положите горошек, посолите, поперчите и варите на сильном огне. Как только бульон закипит, добавьте нарезанную небольшими кубиками ветчину, закройте кастрюлю крышкой, убавьте огонь и варите еще 15–20 минут. Перед подачей на стол добавьте в суп мелко нарезанную зелень петрушки.

Суп с картофелем и колбасой

Ингредиенты:

2–3 клубня картофеля, 1 стакан зеленого горошка, 1 луковица, 200 г вареной колбасы, 2 стакана мясного бульона, 1 стакан воды, соль, черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и лук нарежьте кубиками и положите в емкость с водой вместе с зеленым горошком. Поставьте кастрюлю с овощами на огонь и варите в течение 15 минут, периодически подливая мясной бульон. Затем добавьте нарезанную соломкой колбасу, поперчите, посолите, закройте кастрюлю крышкой и

варите суп до готовности.

Суп харчо

Ингредиенты:

200 г говяжьей грудинки, 1 столовая ложка риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 сушеных чернослива, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и кинзы, 1 стручок красного болгарского перца, 4 стакана воды, 1 чайная ложка хмели-сунели, красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь. Лук, чеснок и зелень мелко нарежьте, смешайте с маслом, томатной пастой и чайной ложкой хмели-сунели. Полученную смесь прогрейте в отдельной посуде в течение 3–6 минут, затем переложите ее в кастрюлю с мясом, добавьте рис, чернослив, долейте воду, посолите, поперчите и закройте кастрюлю крышкой. Помешивая, варите суп на среднем огне до готовности. Подавайте к столу вместе с зеленью петрушки и кинзы.

Луковый суп по-французски

Ингредиенты:

3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г твердого сыра, 4 куска хлеба, 2 стакана воды.

Способ приготовления

Лук очистите, нарежьте кольцами и положите в кастрюлю. Добавьте масло и тушите до тех пор, пока лук не станет мягким. Затем влейте воду, закройте кастрюлю крышкой и прогрейте суп на слабом огне в течение 5–7 минут. Хлеб нарежьте небольшими кусочками, посыпьте каждый из них натертым сыром и поместите на 5 минут в духовку. Полученные гренки выложите в суп,

прогрейте его еще 3 минуты и подайте к столу.

Холодные первые блюда

В жаркое летнее время холодные супы являются незаменимым блюдом. Они хорошо утоляют голод и жажду, сытны и калорийны, их несложно готовить. Супы готовят на хлебном квасе, на свекольном либо другом овощном отваре. Вместо кваса для холодных супов используют также простоквашу, кислое молоко, молочную сыворотку.

Супы готовят из самых разнообразных продуктов и подают охлажденными до 7–13° С. При подаче в суп можно добавлять кусочки пищевого льда (замороженной кипяченой воды). А можно подать лед в отдельной посуде, чтобы каждый мог брать по своему усмотрению сколько пожелает.

Суп «Чудо»

Ингредиенты:

600 г спелых слив, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка картофельной муки, гвоздика, корица, сахарный песок, соль по вкусу, 4 стакана воды.

Способ приготовления

Сливы переберите, вымойте и, разрезав пополам, удалите косточки. Подготовленные таким образом сливы залейте горячей водой, добавьте корицу, гвоздику и проварите все в течение 15 минут на сильном огне. Затем сливы протрите через сито, добавьте сахар, соль и взбитую с картофельной мукой сметану. Все тщательно перемешайте, доведите суп до кипения, охладите и подайте к столу.

Суп «Диетический»

Ингредиенты:

500 г яблок, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 50 г риса, 100 г творога, 1 столовая ложка меда, соль, корица по вкусу, 1 л пахты, 1 л воды.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожицы и семян, натрите на крупной терке и, чтобы они не потемнели, залейте лимонным соком. В таком виде фрукты можно хранить в герметичной упаковке в холодильнике в течение 8 месяцев.

Чтобы приготовить из яблок суп, поместите их в кастрюлю с теплой водой, смешайте с вареным рисом и протертым через сито творогом, посолите, добавьте корицу, мед и залейте полученную смесь пахтой и холодной кипяченой водой.

Суп «Ягодка»

Ингредиенты:

400 г клубники, 100 г творога, 1 л кефира, 1 л воды, 2 столовые ложки меда, гвоздика.

Способ приготовления

Стараясь не повредить ягоды клубники, удалите чашелистики. Ягоды тщательно вымойте и дайте стечь воде. Звездочки гвоздики залейте стаканом горячей воды, доведите до кипения и оставьте отвар на 15 минут в закрытой емкости в прохладном месте. Затем процедите его, охладите и соедините с протертым творогом. Кефир смешайте с холодной кипяченой водой и залейте этой смесью клубнику. Добавьте в суп мед и творог с отваром гвоздики.

Яблочная окрошка

Ингредиенты:

3 огурца, 150 г редиса, 1 крупное яблоко, 3 столовые ложки измельченного зеленого лука, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, 500 мл пахты, 1/2 стакана сметаны, соль, горчица по вкусу.

Способ приготовления

Яблоко и овощи вымойте, очистите от кожицы и нарежьте соломкой. Добавьте зелень, все перемешайте, залейте полученную массу пахтой, посолите, добавьте горчицу, сметану и еще раз все тщательно перемешайте. Окрошку охладите и подайте к столу.

Овощная окрошка

Ингредиенты:

5–6 клубней картофеля, 3 репы, 3–4 моркови, 1 пучок зеленого лука, 2–3 свежих огурца, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 600 мл хлебного кваса, горчица, зелень, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель сварите «в мундире», в отдельной кастрюле отварите морковь и репу. Овощи охладите, очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками. Лук нашинкуйте, разотрите с солью до появления сока. Сваренные вкрутую яйца измельчите. Все подготовленные компоненты соедините в глубокой посуде, залейте квасом, добавьте сахар, соль по вкусу и аккуратно размешайте.

Мясная окрошка

Ингредиенты:

250 г вареной говядины, 3 огурца, 3 столовые ложки измельченного зеленого лука, 3 яйца, 1 стакан сметаны, соль, сахар, горчица, 1 л кваса, зелень петрушки.

Способ приготовления

Вареную говядину нарежьте кубиками. Огурцы очистите от кожицы, нарежьте кубиками и смешайте с измельченным луком. Добавьте к этой смеси измельченные белки сваренных вкрутую яиц. Желтки разотрите со сметаной, солью, сахаром и горчицей, добавьте в основную смесь и размешайте. Полученную массу залейте квасом и посыпьте рубленой зеленью петрушки.

При отсутствии мяса вы можете воспользоваться нежирной вареной колбасой. Технология приготовления окрошки такая же, как описано выше.

Мясная окрошка с кефиром

Ингредиенты:

250 г вареной говядины или вареной колбасы, 1 пучок редиса, 2 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, 3 яйца, соль по вкусу, 1,5 л кефира.

Способ приготовления

Мясо или колбасу нарежьте кубиками. Редис и огурцы вымойте, нарежьте кружочками и смешайте с мясом и нарезанным небольшими кусочками зеленым луком. Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите от скорлупы и нарежьте кубиками, добавьте их в кастрюлю с основной массой, все перемешайте, посолите, залейте кефиром и еще раз перемешайте. Если окрошка получилась слишком густая, разбавьте ее небольшим количеством воды.

Свекольник

Ингредиенты:

600 мл хлебного кваса, 200 г свеклы с ботвой, 1 морковь, 1 огурец, 1 пучок зеленого лука, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка столового уксуса, зелень, сахар, соль по вкусу, 4 стакана воды.

Способ приготовления

Молодую свеклу очистите от кожуры, нарежьте мелкими кубиками или короткой соломкой, ботву – кусочками длиной 2–3 см. Залейте свеклу небольшим количеством воды, добавьте уксус и тушите в течение 20–30 минут, за 15 минут до окончания тушения добавьте нарезанную ботву. Готовую свеклу охладите в отваре.

Морковь, огурец и зеленый лук измельчите, сваренные вкрутую яйца порубите острым ножом. Заправьте подготовленные продукты сметаной, перемешайте и выложите в полученную смесь свеклу вместе с отваром. Добавьте сахар и соль, тщательно размешайте и посыпьте свекольник измельченной зеленью.

Борщ холодный мясной

Ингредиенты:

200 г говядины, 600 мл свекольного отвара, 200 г вареных овощей, 1 пучок зеленого лука, 2 огурца, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, столовый уксус, зелень, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Нежирную говядину очистите от пленок, опустите большими кусками в кипящую воду и варите на медленном огне до мягкости. Бульон охладите, удалите застывший жир и процедите, мясо нарежьте кубиками. Молодую столовую свеклу сварите в отдельной кастрюле, отвар процедите и охладите. Овощи (вареная морковь, огурцы) нарежьте тонкой соломкой, лук измельчите.

Все подготовленные продукты соедините в глубокой посуде, залейте свекольным отваром и бульоном, добавьте сахар, соль, уксус, аккуратно перемешайте и охладите. Перед подачей на стол в каждую порцию борща добавьте сметану и зелень.

Борщ холодный с рыбой

Ингредиенты:

200 г вареной белуги, севрюги и осетрины, 200 г судака, окуня и трески, 1,5 л свекольного отвара, 300 г свеклы, 3 моркови, 4 свежих огурца, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка столового уксуса, зелень, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Отварите крупными кусками в одной кастрюле белугу,

осетрину и севрюгу, в отдельной посуде – остальную рыбу, нарезанную порционными кусками. Как только рыба будет готова, вытащите ее из кастрюли, бульон охладите и процедите. Борщ из рыбы заправляется по такой же технологии, как и мясной холодный борщ, рецептура которого описана выше. Подавая рыбный борщ к столу, положите в каждую тарелку кусок рыбы, посыпьте укропом и заправьте сметаной.

Суп с кальмарами

Ингредиенты:

300 г кальмаров, 3–4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки риса, 4 стакана воды, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Кальмаров очистите от пленки, промойте и нарежьте соломкой. Мелко нарежьте картофель, лук, морковь, корни петрушки и сельдерея, положите их в кастрюлю, добавьте масло и варите на сильном огне в течение 15–20 минут. Затем залейте овощи водой и варите еще 10 минут. Добавьте промытый рис, лавровый лист, посолите, поперчите, положите подготовленных кальмаров и варите суп на среднем огне еще 15–20 минут. Суп подавайте к столу охлажденным.

Вторые блюда

Вторые (или основные) блюда подаются к столу сразу после супа, окрошки, похлебки или щей. Однако если первое в меню не предусмотрено, после закуски вы можете смело подать к столу жареную или тушеную, фаршированную или заливную рыбу, а после нее – основное мясное блюдо, украшенное гарниром из овощей или различных круп, макарон и риса. К горячему мясному блюду мы советуем приготовить соус с нежным, умеренно пряным вкусом.

Стоит отметить, что не всем подаваемым на второе блюдам необходим гарнир. Шашлык и плов, пельмени и вареники не нуждаются в каком-либо дополнении, разве что в пикантном соусе или красивом оформлении. А неожиданным сюрпризом для ваших гостей могут стать поданные на второе пикантная яичница или омлет.

Блюда из мяса

Мясные блюда нередко становятся гвоздем шумного застолья и подаются в качестве основного блюда с каким-нибудь овощным гарниром (жареным или вареным картофелем, зеленым горошком, тушеной капустой и др.). Предлагаемые нами рецепты помогут вам приготовить вкуснейшее жаркое, восхитительное тушеное или фаршированное мясо, котлеты, бифштексы и прочие мясные блюда, от которых ваши гости будут в полном восторге.

Поросенок с хреном

Ингредиенты:

1 молочный поросенок, соус с хреном и сметаной, 150 г желе, свежие или соленые огурцы, помидоры, вареная морковь, лавровый лист, перец черный, корень петрушки, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Обработанного поросенка заверните в салфетку, обвяжите шпагатом или суровой ниткой и положите в широкую кастрюлю. Залейте холодной водой, добавьте соль, морковь, лук, петрушку, доведите на сильном огне до кипения. Снимите пену и варите на медленном огне в течение 50–60 минут. Незадолго до окончания варки добавьте лавровый лист.

Охладите поросенка, не вынимая из бульона. Когда он полностью остынет, разрубите его вдоль туловища на две части, затем разрежьте на порционные куски по 130–150 г каждый, украсьте огурцами, помидорами и зеленью. Отдельно подайте соус из хрена со сметаной.

Поросенок фаршированный

Ингредиенты:

1 молочный поросенок, 500 г вареной телятины или свинины, 100 г свиного шпика, 300 г вареного языка, 100 мл молока,

корень петрушки, репчатый лук, зелень, порошок мускатного ореха, перец черный молотый, соль по вкусу.

Способ приготовления

Обработанного поросенка разрежьте вдоль брюха от головы до конца туловища, удалите кости с помощью маленького острого ножа. Разрез на брюхе зашейте нитками, оставив небольшое отверстие посредине. Через него наполните поросенка фаршем, который распределите равномерно и плотно.

Для приготовления фарша свиной шпик, свинину, телятину, язык пропустите через мясорубку, хорошо перемешайте. В полученную массу добавьте сырые яйца, молоко и перемешайте все деревянной лопаточкой. Заправьте фарш мускатным орехом, перцем, добавьте шпик и вареный язык, нарезанный мелкими кусочками.

Тушку заверните в салфетку, перевяжите в нескольких местах шпагатом или суровой ниткой, вместе с костями поместите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, добавьте корень петрушки, лук, перец, соль и варите на слабом огне до готовности.

Охладите поросенка, не вынимая из бульона, потом положите его брюшком вниз под пресс, поставьте в холодное место. Перед подачей разрежьте тушку на куски необходимого размера, украсьте овощами, залейте хорошо застывшим желе и посыпьте зеленью. Отдельно подайте соус из хрена со сметаной или горчицу.

Котлеты на гриле

Ингредиенты:

400 г рубленого мяса, 230 г консервированных побегов бамбука, 1 долька чеснока, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки специй, перец, соль.

Способ приготовления

Половину побегов бамбука порубите вместе с зеленью петрушки. Мясо смешайте с измельченным чесноком, петрушкой,

побегами бамбука, сухарями и сырым яйцом. Приправьте массу специями, перцем, солью и из полученного фарша сформируйте котлеты. Обмажьте их растительным маслом и зажарьте на гриле.

Говяжье филе с мадерой

Ингредиенты:

200 г говяжьей вырезки, 1 столовая ложка топленого сала, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для гарнира: 20 г шампиньонов, 5–6 клубней картофеля, 1 банка зеленого горошка, соль, перец.

Для соуса: 1 стакан красного соуса, 1/2 стакана мадеры.

Способ приготовления

Мясо промойте и нарежьте небольшими порционными кусками. Поджарьте их на решетке, смазанной салом, до требуемой степени готовности. Жареное филе уложите на блюдо, оформите ломтиками вареных шампиньонов, прогретых в масле, жареным картофелем и зеленым горошком. Сверху полейте готовым красным соусом с добавлением мадеры.

Ирландские котлетки

Ингредиенты:

600 г сырого говяжьего фарша, шпик, нарезанный полосками (4 см шириной и 20 см длиной), 4 ломтика хлеба, соль, перец, растительное масло.

Способ приготовления

Из фарша сформируйте четыре большие котлеты, оберните их полосками шпика и сколите при помощи зубочисток. Смажьте котлеты растительным маслом и жарьте на разогретой сковороде в течение 5–10 минут (мясо внутри должно остаться слегка сыроватым).

Готовые котлеты посыпьте солью и перцем по вкусу и подайте на поджаренных ломтиках хлеба.

Колбаски из говядины

Ингредиенты:

1/2 кг говядины, 1 столовая ложка соли, 3 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, белый хлеб.

Способ приготовления

Мясо дважды пропустите через мясорубку и полученный фарш хорошенько вымесите. Сформируйте из него плоские колбаски длиной 2 и толщиной 5 см, смажьте их растительным маслом и запеките на решетке в течение 15 минут. Подайте с нарезанным в виде колец репчатым луком и ломтиками белого хлеба.

Деликатесная свинина

Ингредиенты:

750 г свиного филе, 100 г копченого шпика,
1/2 стакана растительного масла, 2 крупных красных сладких перца, 2 луковицы, 50 г шампиньонов, соль, молотый черный перец, карри, вода.

Способ приготовления

Вымытое мясо нарежьте крупными кусками, лук, перец и шпик – ломтиками и, чередуя с шампиньонами, наденьте на вертел. По вкусу посолите, посыпьте молотым черным перцем и добавьте карри. Положите вертел на смазанную растительным маслом решетку и пожарьте на раскаленных углях.

«Татранская стрела»

Ингредиенты:

400 г свиного филе, 100 г шпика, 2 крупных клубня картофеля, 3 столовые ложки растительного масла, 3 зеленых

перца, 3 луковицы, 1/2 стакана белого вина, молотый красный и черный перец.

Способ приготовления

Мясо вымойте и нарежьте небольшими ломтиками. Картофель очистите, нарежьте кружочками и слегка обжарьте на растительном масле. Подготовленное мясо и картофель посолите, поперчите и насадите на шпажки, перемежая с кусочками перца, кольцами лука и ломтиками шпика. Получившиеся «стрелы» сбрызните вином и растительным маслом, аккуратно заверните в фольгу и зажарьте на решетке. На гарнир рекомендуем подать овощной салат и свежий белый хлеб.

Свинина по-индийски

Ингредиенты:

1/2 кг свинины, 3 луковицы, 2 яйца, 1 небольшая свекла, 1/2 стакана масла или маргарина, 1/2 чайной ложки молотой корицы, 1/2 чайной ложки кориандра, 3 звездочки гвоздики, 1/4 чайной ложки порошка карри.

Для маринада: 1 стакан йогурта или кислого молока, 1/2 чайной ложки соли, 1/3 чайной ложки порошка имбиря.

Способ приготовления

Приготовьте маринад из йогурта, имбиря и соли. Мясо промойте, нарежьте маленькими кубиками и положите в маринад на несколько часов. В глиняном горшочке растопите половину указанного количества масла, добавьте мясо, мелко нашинкованный лук, посыпьте кориандром и влейте 1/2 стакана воды. Поставьте тушить на слабый огонь, добавьте оставшиеся пряности и все хорошенько перемешайте.

Яйца, лук и свеклу отварите и нарежьте небольшими кусочками. Возьмите кубики подготовленного мяса и насадите их вперемежку с яйцами, луком и свеклой на шампуры. Посыпьте порошком карри и жарьте на решетке до готовности, не забывая время от времени переворачивать. Подайте с ломтиками белого хлеба или рассыпчатым рисом.

Буженина, маринованная в квасе

Ингредиенты:

1 кг свинины, 2–3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 7 столовых ложек свиного растопленного сала, соль, 1 пучок петрушки.

Для маринада: 1/2 л хлебного кваса, 1 луковица, лавровый лист, 2 красных стручковых перца.

Способ приготовления

Свинину нарежьте ломтиками, положите в керамическую посуду, добавьте лавровый лист, красный стручковый перец, нарезанный кольцами лук, залейте квасом и поставьте на 48 часов в прохладное место. Затем мясо обсушите с помощью салфеток, смажьте растертым с солью чесноком, положите на решетку и жарьте около 50 минут, периодически поливая растопленным салом.

«Седло» барашка

Ингредиенты:

2 кг баранины, 1 кг мелкого картофеля, 8 луковиц, 10 помидоров, 1/2 стакана топленого бараньего сала, 2 головки чеснока, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Это блюдо как нельзя лучше подойдет для большой компании. Из целой тушки молодого барашка вам потребуется поясничная часть вместе с позвоночной костью. Натрите мясо толченным с солью чесноком и, не отделяя кости и почки, жарьте на решетке до готовности, не забывая периодически переворачивать. Примерно за 30 минут до готовности на решетку с барашком выложите целые очищенные клубни сырого картофеля, нарезанный дольками лук и помидоры. Если овощи будут готовы раньше баранины, снимите их с решетки и продолжайте жаренье до готовности мяса.

Перед подачей отделите мясо с той и другой стороны позвоночной кости целыми пластами, которые нарежьте наискось и уложите их обратно на кость, придав вид целого куска. Вокруг мяса уложите жареные помидоры, картофель, между которыми поместите ломтики почек. Украсьте готовое блюдо веточками зелени петрушки, сельдерея или листьями салата.

Бифштекс с кукурузой

Ингредиенты:

8 бифштексов из говядины, 8 стручков красного, зеленого и желтого сладкого перца, 4 кукурузных початка.

Для маринада: 4 столовые ложки красного вина, 4 столовые ложки растительного масла, 6 столовых ложек кетчупа для шашлыка, соль, перец.

Способ приготовления

Вино смешайте с растительным маслом, кетчупом, посолите и поперчите. Бифштексы разрежьте пополам, залейте получившимся маринадом и поставьте в холодное место на 15 минут. Порубите стручки перца широкими полосками, а початки разрежьте пополам. Маринованное мясо вперемежку с полосками перца и дольками кукурузных початков насадите на шампуры и обжарьте на гриле, периодически поворачивая и поливая маринадом.

Гуляш с яблоками

Ингредиенты:

500 г говядины, 1 луковица, 3 яблока, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки томата-пюре, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления

В горшочке разогрейте жир, положите в него нарезанное маленькими кубиками мясо, добавьте муку, соль, перец,

перемешайте, закройте крышкой и потушите 15–20 минут. Затем туда же добавьте горячую кипяченую воду, чтобы мясо было полностью закрыто, и тушите до полуготовности. Очищенные от кожицы и семян яблоки обжарьте в масле. Отдельно обжарьте в томате-пюре лук. Положите в горшочек с мясом подготовленные яблоки и лук, лавровый лист и тушите все до готовности.

Дювеч

Ингредиенты:

250 г свинины, 250 г говядины, 1/2 стакана растительного масла, 3 столовые ложки риса, 750 г помидоров, 3 луковицы, 1 небольшой баклажан, 3 стручка сладкого перца, 200 г тыквы, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры нарежьте ломтиками, а перец, баклажан и тыкву – маленькими кубиками, все смешайте и добавьте измельченный лук и зелень петрушки. Посолите, поперчите, полейте растительным маслом и дайте немного постоять. Затем положите половину помидоров в горшочек, добавьте половину подготовленных овощей и сверху выложите нарезанное некрупными кусочками мясо. После этого выложите слой оставшихся овощей, тщательно промытый рис, помидоры и залейте двумя стаканами воды и маслом. Закройте горшочек крышкой и тушите 2 часа на слабом огне. Готовый дювеч рекомендуется подавать с белым хлебом.

Кролик жареный

Ингредиенты:

200 г кроличьего мяса, 20 г свиного шпика, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Способ приготовления

Мясо нашпигуйте свиным салом, посолите, смажьте сметаной

и зажарьте в растопленном маргарине. Перед подачей полейте мясо выделившимся соком. В качестве гарнира рекомендуется использовать любые макаронные изделия.

Свинина в горшочке

Ингредиенты:

200 г свинины, 2 крупных клубня картофеля, 1 морковь, 1/2 репы, 2 корня петрушки, 1 луковица, 2 соленых огурца, лавровый лист, перец горошком, соль, зелень.

Способ приготовления

Свиную грудинку нарежьте на небольшие кусочки, положите в посуду с кипящей водой и варите 30–40 минут. После этого получившийся бульон слейте, куски мяса разложите в глиняные горшочки, туда же добавьте нарезанные дольками лук, морковь, репу, петрушку или сельдерей, сырой картофель, соленые огурцы, лавровый лист и перец. Залейте смесь горячим процеженным бульоном, посолите и варите при слабом кипении до готовности овощей и свинины. Подайте в горячем виде и в том же горшочке, сверху посыпав зеленью петрушки или укропом.

Свинина с яблоками

Ингредиенты:

200 г свинины, 1 столовая ложка топленого сала, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, 1/2 стакана мясного бульона, 2 крупных свежих яблока, 1 стакан риса, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления

Вырезку с удаленными сухожилиями нарежьте ломтиками поперек волокон, отбейте тяпкой и порубите маленькими брусочками. Поджарьте мясо на жире, прибавьте к нему мелко нашинкованный репчатый лук и, помешивая, продолжайте жарить, пока лук не станет светло-золотистого цвета. После этого мясо с луком посыпьте пшеничной мукой, предварительно слегка

обжаренной на сковороде, и перемешайте.

Яблоки очистите от кожицы и семян, нарежьте маленькими кубиками, залейте крепким бульоном и поварите около 5 минут на сильном огне. Затем положите эту смесь в горшочек, добавьте жареное мясо, хорошенько перемешайте и тушите до полной готовности. Подайте блюдо с гарниром из рассыпчатой рисовой каши. Сверху украсьте его зеленью петрушки.

Говядина с квасом по-русски

Ингредиенты:

200 г говядины, 2 столовые ложки топленого говяжьего сала, 1/2 стакана хлебного кваса, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 чайная ложка муки, 2 клубня картофеля, 1 луковица, половинка небольшой репы, 2 корня петрушки, соль, перец, 1 пучок смешанной зелени.

Способ приготовления

Квас считается незаменимым напитком в жару: благодаря своему кисловатому вкусу он хорошо утоляет жажду. Используя квас при приготовлении различных блюд, вы обязательно почувствуете его приятный и необычный вкус.

Крупные куски говядины обжарьте на жире, добавьте квас и томат-пюре и тушите на медленном огне до готовности. В получившийся при тушении бульон добавьте специи и пассерованную муку, размешайте и процедите, получив таким образом красный соус.

Картофель, морковь, корни петрушки, репу и лук нарежьте небольшими дольками и обжарьте на жире по отдельности. Подготовленные овощи положите в глиняный горшочек, залейте красным соусом и тушите при слабом кипении до готовности. При подаче мясо разрежьте на небольшие кусочки, добавьте его к готовым овощам, все тщательно перемешайте и посыпьте мелко нашинкованной зеленью.

Жаркое по-литовски

Ингредиенты:

500 г говядины, 10 клубней картофеля, 3 луковицы, 100 г сливочного маргарина, 1 столовая ложка томата-пюре, 1/4 стакана красного сухого вина, 1 головка чеснока, 1 столовая ложка пшеничной муки, соль, перец, зелень.

Способ приготовления

Мясо очистите от пленок, нарежьте поперек волокон и обжарьте в растительном масле с добавлением муки и нашинкованного репчатого лука. Картофель нарежьте на крупные дольки и обжарьте отдельно. Затем мясо и картофель сложите в горшочек, залейте горячей водой так, чтобы жидкость покрывала продукты, добавьте томат-пюре, соль, перец и тушите около 40 минут. Незадолго до готовности влейте вино. Перед подачей на стол посыпьте жаркое рубленым чесноком и зеленью.

Бараньи «пальчики»

Ингредиенты:

250 г баранины, 30 г белого хлеба, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока, корица, соль, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Мясо пропустите через мясорубку вместе с вымоченным в молоке и отжатым хлебом, добавьте толченый чеснок, яйцо, корицу и соль. Из полученного фарша сформируйте валики толщиной в палец и обжарьте их с обеих сторон на растительном масле.

Говядина с перцем по-аргентински

Ингредиенты:

750 г говядины, 125 г шпика, 5 луковиц, 4 стручка сладкого перца, 1 зубчик чеснока, 1/2 стакана растительного масла, 1 веточка тимьяна, 1 столовая ложка красного молотого перца, черный молотый перец, соль, цедра 1 лимона, 2 кусочка сахара.

Способ приготовления

Мясо, шпик и лук порубите на маленькие кубики. Растительное масло разогрейте, положите в него подготовленный шпик, лук и чеснок и слегка обжарьте. Затем поджарьте мясо. Все продукты положите в горшочек, добавьте воду так, чтобы она почти покрывала мясо, приправьте солью, красным и черным перцем, тимьяном и тушите на слабом огне. Незадолго до того, как мясо будет готово, добавьте нарезанные кольцами стручки красного перца, а спустя 10 минут – цедру и сахар. Рекомендуется подавать блюдо с рассыпчатым отварным рисом.

Свиные рулеты по-китайски

Ингредиенты:

8 нежирных свиных отбивных, 3 столовые ложки растительного масла, кориандр, шафран, перец, соль.

Для начинки: 4 помидора, 3 зубчика чеснока.

Для маринада: 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки хереса, 2 столовые ложки соевого соуса, 1 имбирный корень, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Приготовьте маринад из растительного масла, хереса, соевого соуса, специй, измельченного чеснока и имбиря. Положите в него на 1 час мясо. Приготовьте начинку. Для этого помидоры помойте и мелко нарежьте. Чеснок очистите, измельчите и смешайте с помидорами.

Замаринованное мясо намажьте маслом, выложите на каждый кусок начинку, сверните трубочкой и обмотайте нитью. Готовые рулеты обжарьте со всех сторон на гриле.

Печень в горшочке

Ингредиенты:

500 г печени, 15 клубней картофеля, 11/2 стакана мясного бульона, 2 луковицы, 5 столовых ложек жира, 1 столовая ложка

томата-пюре, соль, зелень укропа.

Способ приготовления

Печень очистите от пленок, помойте, порубите маленькими кусочками и обжарьте на жире. Картофель очистите, нарежьте кубиками и также обжарьте на жире отдельно от печени. Лук мелко порубите и спассеруйте на жире с добавлением томата-пюре. Все подготовленные продукты сложите в горшочек в следующей последовательности: печень, картофель, лук. Посолите, залейте бульоном, закройте крышкой и поставьте тушить. Перед подачей посыпьте сверху измельченной зеленью укропа.

Печень с грибами

Ингредиенты:

300 г печени, 100 г грибов, 1/2 стакана растопленного сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 5–6 клубней картофеля, 1–2 луковицы, соль.

Способ приготовления

Печень промойте, очистите от пленок, нарежьте небольшими кусочками и обжарьте в кипящем масле, не добавляя соль. Сухие грибы промойте, замочите на несколько часов в холодной воде и сварите их в этой же воде. Бульон процедите. Грибы выньте, нарежьте соломкой и обжарьте в кипящем масле вместе с нарезанным кольцами луком до тех пор, пока лук не станет золотистым. Картофель нарежьте кубиками, слегка обжарьте на масле. Печень, грибы, лук и картофель сложите в глиняный горшочек, залейте грибным бульоном, посолите, добавьте сметану и тушите до готовности.

Почки в сметане

Ингредиенты:

800 г почек, 2 моркови, 2 репы, 4 клубня картофеля,

3 соленых огурца, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка томата-пюре, 2 зубчика чеснока, лавровый лист, соль, перец.

Способ приготовления

Почки разрежьте пополам, залейте холодной водой и вымочите, периодически меняя воду, в течение 3–4 часов. Затем залейте почки свежей холодной водой, доведите до кипения и слейте воду. Эту процедуру повторите еще два раза. Обработанные почки залейте подсоленной горячей водой и варите до готовности около часа.

Готовые почки остудите, обмойте холодной водой, нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте. Отдельно обжарьте нарезанные брусочками картофель и морковь. Выложите в горшочек почки, картофель, морковь и нарезанную брусочками репу, залейте сметаной и тушите под крышкой 10–15 минут. После этого добавьте соленые огурцы, перец, лавровый лист и соль. За 5 минут до готовности положите томат-пюре и толченый чеснок.

Блюда из птицы

Частенько опытные хозяйки подают на второе блюда из птицы, и мы хотим рассказать вам, как из обычной тушки птицы сотворить лакомый кусочек. Совершенно необязательно покупать птицу в магазине или на рынке: может быть, среди вас найдется охотник, а наша книга подскажет вам рецепты приготовления дичи. Но не волнуйтесь, про обычных кур, уток и гусей мы тоже не забыли. Убедитесь в этом сами!

Курица фаршированная (первый способ)

Ингредиенты:

1 курица (весом 1–1,5 кг), 500 г филе свинины, 30–50 мл сливок, 3 яйца, 50 г коньяка, порошок мускатного ореха, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Тушку курицы тщательно обработайте (опалите, поскоблите, хорошо вымойте в холодной воде), удалите крылья и ножки. Сделайте разрез от шеи до гузки. Аккуратно снимите с курицы кожу, посолите, поперчите и сбрызните коньяком. Тушку выпотрошите, обрежьте с нее мясо, а из костей и потрохов сварите бульон.

Свинину и мясо курицы пропустите через мясорубку, используя решетку с мелкими отверстиями. В фарш добавьте яйца, сливки, коньяк, соль, перец по вкусу, мускатный орех и все хорошо перемешайте.

Кожу курицы наполните приготовленным фаршем, разрезанный край стяните и аккуратно зашейте ниткой. Положите курицу в кастрюлю с бульоном, закройте крышкой и варите на слабом огне в течение 1 часа. Дайте курице остыть, не вынимая ее из бульона, затем обсушите, откинув на дуршлаг. Перед подачей на стол фаршированную курицу нарежьте острым ножом на тонкие ломтики. В качестве гарнира подайте свежие или консервированные овощи с зеленью.

Курица фаршированная (второй способ)

Ингредиенты:

1 курица (весом 1–1,5 кг), 200 г постной свинины или телятины, 1 яйцо, 100 г шпика, 100 мл сливок или молока, порошок мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Курицу вымойте, обрубите ножки и крылья, вдоль спины сделайте разрез и аккуратно снимите кожу. Отделите филе и остальные мягкие части. Телятину и курицу (кроме филе) пропустите два раза через мясорубку, введите яйцо и сливки, хорошо взбейте, посолите, добавьте перец, мускатный орех, нарезанный мелкими кубиками шпик.

Фаршем наполните кожу курицы, края соедините, обвяжите суровой ниткой в виде колбасы, залейте холодной водой и варите до готовности на слабом огне. Остудите до комнатной температуры, снимите нитки, заверните готовую курицу в салфетку, вновь обвяжите ниткой, положите под пресс и поставьте на холод. Перед подачей нарежьте курицу на тонкие ломтики. На гарнир можете подать салат, огурцы, а также густое желе из куриного бульона.

Курица фаршированная (третий способ)

Ингредиенты:

500 г курицы, 200 г свинины или телятины, 50 г свиного шпика, 10 яиц, 150 мл молока, 100 г желе, мускатный орех, перец молотый черный, соль.

Способ приготовления

Подготовленную курицу разрежьте вдоль от шеи до конца туловища, аккуратно отделите от костей мясо вместе с кожей при помощи острого ножа, оставив с мясом только кости крылышек и ножек, обрубленных около подколенного сустава.

Отделите от кожи мякоть, отбейте в тонкие пласты. На кожу уложите мякоть, а сверху – фарш. Кожу с фаршем оберните и зашейте, придав форму целой тушки, после чего заверните курицу в салфетку, перевяжите шпагатом, залейте охлажденным

бульоном, сваренным из костей кур вместе с кореньями, доведите до кипения и варите под плотно закрытой крышкой на медленном огне в течение 1–1,5 часа.

Для приготовления фарша шпик, телятину или свинину пропустите через мясорубку, в полученную массу добавьте сырые яйца, молоко, молотый черный перец и соль. Сваренную курицу охладите, не вынимая из бульона, дайте возможность жидкости стечь, положите под легкий пресс и вынесите на холод.

Фаршированные куриные ножки

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 100 г белого хлеба, 100 г куриной печени, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г сливочного или топленого масла, порошок мускатного ореха, 1 пучок зелени, перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку промойте, разрежьте пополам, ножки отделите, аккуратно снимите кожу, у коленца перерубите косточку. Часть косточки оставьте с кожей.

Мякоть снимите с костей, пропустите через мясорубку, смешайте с размоченным в молоке хлебом и снова дважды проверните, посолите, добавьте мускатный орех.

Мелко нарежьте тушеную печень и шампиньоны. Все перемешайте, полученной массой нафаршируйте ножки, зашейте их ниткой и обжарьте в масле. Готовые ножки освободите от ниток, перед подачей к столу полейте блюдо маслом или соком, выделившимся во время жарки. К ножкам можно подать овощной гарнир и салат.

Утка фаршированная

Ингредиенты:

500 г утки, 200 г говяжьего или свиного мяса, 200 г вареного говяжьего языка, 250–300 г телячьей или говяжьей печени, 100 г свиного шпика, 50 г говяжьего, свиного или утиного жира, репчатый лук, коренья петрушки, сельдерея, 50 мл вина, желтки

сырых яиц, 200 г желе, 150 г майонеза, 40–50 г молотых фисташек, мускатный орех, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Для фарширования выберите нежирную молодую утку и обработайте ее. Разрежьте вдоль от шеи до конца туловища со стороны спины, удалите кости и подготовьте тушку, как описано в рецепте «Курица фаршированная».

Для фарша тонко нарежьте коренья и лук, спассеруйте с маслом до готовности, добавьте нарезанные мелко печенку и шпик, затем, помешивая, обжарьте все в течение 5–6 минут в масле.

Туда же положите кусочки сырого мяса (утка, телятина, свинина), нарезанные мелкими кубиками, и продолжайте жарить около 15–20 минут. Следите, чтобы мясо сильно не зарумянивалось.

По окончании жарки продукты дважды проверните через мясорубку. В полученную массу добавьте сырые желтки яиц, перец, мускатный орех в порошке, вино и хорошо перемешайте. Положите в фарш фисташки без кожицы, мелко нарезанные кусочки шпика, вареного языка.

Заполните полученной массой кожу утки, зашейте разрез, слегка посолите, выложите птицу в сотейник или утятницу, добавьте жир и жарьте в духовке, часто поливая выделяющимся соком до тех пор, пока утка не зарумянится со всех сторон.

Готовую птицу положите под пресс и охладите. После этого осторожно снимите нитки, нарежьте утку на куски желаемого размера и украсьте маринованными фруктами. Отдельно подайте в соуснике майонез с мелко нарезанной зеленью. Утку можно подавать и целиком. В этом случае для придания красивого внешнего вида (глянца) ее следует смазать концентрированным бульоном и оформить разноцветными фигурками из овощей, хорошо застывшего желе, маринованными фруктами.

Индейка, фаршированная муссом

Ингредиенты:

500 г индейки, 500 г телячьих (говяжьих) костей, вареная морковь, 50 г желе, перец острый, 10 вареных яиц, порошок мускатного ореха, петрушка, сельдерей, соль.

Способ приготовления

Обработанную индейку целиком вместе с телячьими и куриными костями положите в кастрюлю, залейте холодной водой и, поставив на сильный огонь, доведите до кипения.

Снимите пену, убавьте огонь, посолите и варите на медленном огне до готовности (пока мясо не станет мягким).

Готовую тушку индейки выньте из бульона, накройте влажной хлопчатобумажной салфеткой или марлей, чтобы не заветрилась, охладите и снимите филе. На грудную кость уложите мусс, подровняйте его, придайте изделию вид целой тушки. Украсьте половинками или кружочками вареных яиц, фигурками из моркови, листьями и веточками зелени. Сверху облейте тушку полузастывшим желе и охладите.

Для приготовления мусса часть отваренного мяса индейки доведите до пюреобразной консистенции (измельчите на мясорубке, провернув несколько раз через мелкую решетку, или протрите через сито), хорошо охладите. Взбейте деревянной лопаточкой или миксером до пышности, добавляя постепенно сливочное масло и охлажденное желе. Заправьте мусс солью, перцем, мускатным орехом, пряностями и зеленью.

Спагетти с куриными потрошками

Ингредиенты:

400 г куриной печени, 250 г сливочного маргарина, 500 г итальянских спагетти, 4 луковицы, 2 сладких болгарских перца, 3 свежих помидора, 1 пучок базилика, 3 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

Куриную печенку очистите от желчи, если она есть, промойте и нарежьте на небольшие куски. На разогретой глубокой сковороде растопите маргарин и слегка обжарьте в нем печень.

После 5 минут жаренья положите на сковороду болгарские перцы, нарезанные тонкой соломкой. Лук, очищенный и нарезанный полукольцами, положите после того, как обжарится перец.

Помидоры ошпарьте кипящей водой, затем протрите через терку и положите на сковороду после того, как поджарится лук.

После добавления специй накройте сковороду крышкой. Тушите блюдо на небольшом огне в течение 15 минут, затем добавьте толченый чеснок.

Спагетти отварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг, затем положите их в кастрюлю вместе с маргарином и перемешайте. Готовые спагетти выложите на глубокое блюдо в виде горки, а по краям выложите печеночное рагу, посыпанное свежим чесноком, порубленным маленькими кубиками. Украсьте блюдо измельченным базиликом.

Курица по-мексикански

Ингредиенты:

400 г фасоли, 400 г куриного мяса, 3 сладких болгарских перца, 1 горький стручковый перец, 3 луковицы, 3 моркови, 2 помидора, 2 лавровых листа, черный молотый перец, соль, 3 зубчика чеснока, зелень укропа, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Фасоль помойте, положите в казан с водой и, поставив на огонь, варите до готовности. Тем временем вы можете приготовить зажарку: куриное мясо нарежьте небольшими кусками и обжарьте на разогретом растительном масле до золотистой корочки.

Морковь и сладкий перец нарежьте тонкой соломкой, а лук – маленькими кубиками. В казан овощи кладите в той же последовательности. Последними положите крупно натертые помидоры. Накройте овощи крышкой и некоторое время потушите на медленном огне.

К тушеным овощам добавьте вареную фасоль вместе с бульоном, лавровые листья, посолите, поперчите, положите горький перец и тушите еще 10 минут под закрытой крышкой.

Готовое блюдо посыпьте измельченной зеленью укропа и мелко рубленным чесноком.

Куропатка в винном соусе с гарниром

Ингредиенты:

1 куропатка, 1 столовая ложка жира, 50 г шпика, 4 луковицы, 100 г шампиньонов, 2 стакана белого вина, 3 стебелька тимьяна, 1 лавровый лист, 3 столовые ложки коньяка, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка пшеничной муки, соль, красный молотый перец.

Для украшения: 2 красных сладких перца, 1 огурец, зелень.

Для гарнира: 400 г зеленого консервированного горошка, 100 г сливочного масла, 3 луковицы, соль, сахар, 1 чайная ложка муки, измельченная зелень петрушки.

Способ приготовления

Тушку куропатки разделите на порционные куски и обжарьте в жире. Обжаренное мясо снимите со сковороды. В жир, оставшийся после жарки, положите нарезанный кубиками шпик, луковицу, мелко нарезанные шампиньоны и растолченный чеснок, слегка потушите. Затем снова положите в сковороду куски куропатки, влейте коньяк, добавьте муку, лавровый лист, тимьян, оставшиеся луковицы, предварительно нарезанные. Все перемешайте и залейте вином. Приправьте солью и перцем. Немного потушите, затем мясо выньте, а соусу дайте покипеть. Положите куски куропатки на блюдо и полейте соусом. Украсьте кольцами красного перца и кружочками огурца. Посыпьте все мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Для того чтобы приготовить гарнир, разогрейте на сковороде сливочное масло, подрумяньте на нем нарезанный кольцами лук и потушите в небольшом количестве воды. Добавьте зеленый горошек и тушите еще 10 минут, затем всыпьте муку и осторожно перемешайте.

В конце варки положите соль и немного сахара. Горошек посыпьте сверху зеленью. Подайте на стол вместе с птицей.

Курица в горшочке

Ингредиенты:

300 г куриной грудинки, 100 г шампиньонов, 1 сладкий перец желтого цвета, 2 помидора, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 150 г риса, 2 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки зеленого горошка, 50 г сыра, карри, соль, перец.

Способ приготовления

Шампиньоны и перец нарежьте полосками, помидоры натрите на крупной терке. Лук и чеснок очистите, лук нарежьте полукольцами, а чеснок подавите. На дно горшочков положите рис, затем слоями выложите все овощи, в середину поместите по несколько кусков куриного филе.

Добавьте специи, посыпьте горошком, тертым сыром, залейте бульоном и накройте крышечками. Затем поставьте в разогретый духовой шкаф и тушите до готовности.

Цыплята по-шанхайски

Ингредиенты:

2 цыпленка, 1 вилок цветной капусты, 7 клубней картофеля, 1 банка консервированной кукурузы, 5 помидоров, 3 столовые ложки топленого масла, зелень петрушки, 1 стакан сметаны, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления

Цыплят выпотрошите, вымойте и разрежьте каждого на четыре части. Подрумяньте каждую часть с двух сторон на топленом масле. Выложите в кастрюлю несколько кусочков курятины, сверху положите мелко нарезанный картофель, консервированную кукурузу, разобранную на соцветия цветную капусту, нарезанные тонкими дольками помидоры, посыпьте все зеленью петрушки.

Добавьте в кастрюлю топленое масло, посолите, поперчите, влейте туда же 2 стакана холодной воды и тушите под закрытой крышкой 1 час. Перед подачей залейте блюдо сметаной и доведите до кипения.

Курица с яйцами

Ингредиенты:

6 яиц, 100 г сливочного масла, 300 г сыра, соль, перец, 2 столовые ложки сметаны, 200 г куриного филе, 5 листьев салата, 2 помидора, 3 свежих огурца, 1 луковица, соль, перец, растительное масло.

Способ приготовления

Яйца отварите и разрежьте поперек на 2 части. Желтки разотрите со сливочным маслом и тертым сыром. В полученную смесь добавьте сметану и разотрите до получения однородной массы. По вкусу добавьте соль и перец. У каждой половинки белков срежьте часть дна, чтобы яйца можно было поставить. Куриное филе подрумяньте на растительном масле. На дно плоского блюда выложите листья салата, на каждый из них положите по половинке яйца. Крем из сыра и сметаны переложите в кондитерский мешочек и выдавите на каждое яйцо, сверху положите по дольке помидора. По краям блюда разложите куски жареной курицы с дольками свежих огурцов. В середину блюда горкой выложите салат из помидоров, огурцов и лука.

Цыпленок в глине

Ингредиенты:

1 цыпленок, 2 лавровых листа, 2 сладких перца, 1 помидор, 100 г куриных потрохов, 100 г куриной печени, 1/2 стакана риса, соль, перец, пучок укропа, 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Цыпленка начините фаршем из нашинкованных овощей, риса и потрохов, нарезанных маленькими кусками, и измельченной печенью. Добавьте специи и рубленую зелень. Отверстие зашейте нитками, а самого цыпленка смажьте майонезом. Заверните в пергаментную бумагу и обмажьте глиной.

Положите цыпленка в глине в сильно разогретый духовой шкаф. Когда глина станет твердой – цыпленок готов. Разбейте панцирь из глины, разверните пергамент, осторожно выложите готового цыпленка на блюдо, еще раз помажьте майонезом и посыпьте оставшейся зеленью укропа.

Курица с овощами «Фантазия»

Ингредиенты:

500 г маринованных помидоров, 1 кг куриного мяса, 8 баклажанов, 2 кабачка, 3 луковицы, 1 лимон, 3 столовые ложки оливкового масла, 4 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешайте лимонный сок, лимонную цедру и толченый чеснок. Полученной массой залейте куски курятины с надрезанной в нескольких местах кожицей и поставьте пропитываться на 3 часа. Кабачки и баклажаны очистите от кожуры и нарежьте кубиками, а сладкий перец – тонкой соломкой. Поджарьте их в небольшом количестве растительного масла. Затем положите в кастрюлю лук, чеснок и крупно натертые помидоры. Тушите в течение 10 минут, постоянно помешивая.

Маринованные куски курицы обжарьте с обеих сторон на решетке гриля до золотистой корочки. Курицу подавайте вместе с тушеными овощами.

Голубцы из куриного мяса

Ингредиенты:

1 вилок белокочанной капусты, 3 моркови, 2 сладких перца, 3 луковицы, 5 столовых ложек растительного масла, 2 помидора, 300 г куриного филе, 1 стакан риса, 100 г куриного жира, соль, перец, 3 зубчика чеснока, 1 пучок укропа.

Способ приготовления

Из кочана капусты удалите сердцевину и положите его в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Через 10 минут снимите с кочана верхние размягченные листья, срежьте толстый стебель и оставьте остывать. Так обработайте все капустные листья.

Теперь приготовьте фарш: куриное мясо и жир пропустите через мясорубку. Рис слегка отварите в подсоленной воде и добавьте к мясному фаршу, все посолите и поперчите. В каждый лист положите по несколько столовых ложек фарша и заверните. На сковороде разогрейте растительное масло и поджарьте голубцы с обеих сторон.

В кастрюлю с раскаленным маслом бросьте нашинкованную морковь, затем сладкий перец, лук и крупно натертые помидоры.

Через 2 минуты сложите в кастрюлю голубцы, залейте капустным отваром и добавьте специи. Накрыв крышкой, тушите в течение 45 минут на маленьком огне. Перед подачей на стол посыпьте рубленой зеленью.

Утка «Мюнхаузен»

Ингредиенты:

1 тушка утки, 1 стакан белого вина, сок 1 лимона, соль, перец.

Для украшения: 1 столовая ложка соленой капусты, 10 маслин, 5 яблок, 10 кубиков желе, 5 маринованных слив, зелень кудрявой петрушки.

Для начинки: 300 г гречневой крупы, утиные потроха, жир, соль, черный перец.

Способ приготовления

Тушку птицы выпотрошите и помойте. Начините ее фаршем из отваренной в соленой воде гречки, измельченных потрохов и жира, посолите и поперчите. Отверстие зашейте нитками. Натрите утку специями и лимонным соком. Хорошо разогрейте духовой шкаф и поставьте в него утку, предварительно политую белым вином. Каждые 10 минут утку надо поливать соком, образовавшимся при жарке. Через 1,5 часа птица будет готова.

Поджаренную утку выложите на блюдо, полейте соком, оставшимся на противне, смешанным с маринованными сливами и соленой капустой. Украсьте маслинами, тертыми яблоками, кубиками желе и петрушкой.

Курица по-восточному

Ингредиенты:

500 г куриного мяса, 50 г лимонного сока, 4 зубчика чеснока, соль, перец, 2 столовые ложки йогурта, 1 пучок кинзы, 1/2 чайной ложки тмина, красный молотый перец, 10 г сливочного масла, несколько перьев зеленого лука, 1/2 лимона.

Для украшения: зелень петрушки, несколько кружочков лимона.

Способ приготовления

Куриное мясо нарежьте маленькими кусками, побрызгайте лимонным соком и оставьте пропитываться на полчаса. В одной посуде размешайте чеснок, йогурт, все специи и мелко порубленный зеленый лук. Получившуюся массу хорошо перемешайте с мясом и поставьте в холодильную камеру на 3 часа. На предварительно смазанный противень выложите мясо и выпекайте в духовке до готовности, затем украсьте кружками лимона и зеленью.

«Хмельной» гусь

Ингредиенты:

1 стакан красного вина, 1/2 стакана белой фасоли, 1 тушка гуся, 4 ягоды можжевельника, 2 лавровых листа, 1 столовая ложка топленого масла, 500 г свеклы, 1 луковица, 5 столовых ложек сметаны, соль, перец, пучок укропа.

Способ приготовления

Размешайте вино со стаканом воды в глубокой чашке, положите лавровые листья и ягоды можжевельника и замочите в маринаде фасоль на 10 часов. Гусиную тушку разделите на порционные кусочки. На сковородке разогрейте топленое масло и обжарьте на нем мясо, тушите 10 минут, затем выньте кусочки из жира, а на нем спассеруйте свеклу, нашинкованную соломкой, и лук, нарезанный кубиками. К овощам добавьте фасоль с маринадом, специи и сверху положите гусиное мясо.

Тушите гуся на медленном огне под закрытой крышкой 50 минут. Затем ягоды можжевельника и лавровый лист выньте, а готовое блюдо выложите на тарелки, полейте сметаной и посыпьте рубленой зеленью. Подавать гуся рекомендуется вместе с картофельным пюре.

Курица в яйце «Сочная»

Ингредиенты:

1 курица, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 200 г свежих грибов, 1 пучок кинзы, 1 банка консервированного горошка, 4 яйца, 1/2 стакана розового вина, специи.

Способ приготовления

Курицу разделите на четыре части, снимите кожу и удалите кости. Из кожи и костей сварите бульон, когда он выкипит наполовину, снимите с огня и остудите. Яйца хорошо взбейте и вылейте в бульон. Куриное мясо обжарьте на раскаленной сковороде до коричневой корочки, добавьте нашинкованные лук и грибы, а также горошек. Все это приправьте перцем, солью и залейте вином.

Затем распределите блюдо по глиняным горшочкам и запекайте до тех пор, пока яичная масса не поплотнеет. Готовое блюдо посыпьте рубленой зеленью.

Курица под маринадом, запеченная в кляре

Ингредиенты:

300 г филе курицы (грудки), 2 яйца, 3 столовые ложки муки, 1 стакан воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, лимонная кислота на кончике ножа, зелень, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы отварите в течение 15 минут. Зелень и чеснок нашинкуйте, добавьте лимонную кислоту, соль, перец и воду. Опустите в подготовленный маринад порционные куски курицы и оставьте на 2 часа.

Яйца хорошо взбейте, добавьте мелко нарезанный лук, спассерованный в сливочном масле, соль и немного зелени. Обваляйте куски курицы в муке, а затем обмакните в яично-луковую смесь и запекайте в духовке в течение 15–20 минут.

Цыпленок, тушенный с яблоками

Ингредиенты:

1 тушка цыпленка, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана любого мясного бульона или воды, 1 луковица, 2 столовые ложки острого томатного соуса, 1 столовая ложка муки, 4 сладких яблока, специи, соль.

Способ приготовления

Луковицу, предварительно выдержанную в течение 1 часа в холодной воде, нарежьте полукольцами и обжарьте на сливочном масле. Добавьте просеянную муку, томатный соус, бульон, специи и тушите 5 минут.

Подготовленную тушку цыпленка разделите на две части вдоль хребта, смажьте сливочным маслом и разложите на противне. Яблоки разрежьте на 4–6 частей и обложите ими цыпленка так, чтобы они плотно прилегали к тушке. В духовке поджарьте цыпленка до образования корочки, а затем вылейте на него луковый соус и тушите еще 20 минут.

Индейка «Праздничная»

Ингредиенты:

1 тушка индейки, 60 г сливочного масла, соль, перец.

Для начинки: 20 г дрожжей, 1 чайная ложка майорана, потроха индейки, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 1 чайная ложка майорана, 1 луковица, 1 чайная ложка карри, зелень петрушки, соль, перец.

Для украшения: 3 помидора, 1 огурец, 3 столовые ложки зеленого горошка, зелень укропа.

Способ приготовления

Мелко нарубленные потроха, лук, специи, яйца и панировочные сухари размешайте вместе с дрожжами, разведенными в теплом молоке. Добавьте муку и замесите тесто (оно не должно быть слишком сухим).

Подготовленную тушку индейки натрите специями снаружи и изнутри и начините тестом. Затем зашейте отверстие и выпекайте в духовом шкафу в течение 3 часов. Время приготовления может варьироваться в зависимости от величины птицы. Во время жаренья периодически поливайте индейку образовавшимся

соком. Готовую птицу переложите на блюдо, вокруг нее выложите картофель, жаренный во фритюре. Украсьте блюдо ломтиками помидоров и огурцов, зеленью и горошком.

Курица, фаршированная бараниной

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 150 г баранины, 2 столовые ложки риса, 2 чайные ложки изюма без косточек, 1 яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки сливочного масла, корица на кончике ножа, соль и перец.

Способ приготовления

С подготовленной и неразрезанной тушки курицы снимите часть мяса в области хребта. По спинке сделайте разрез.

Теперь приготовьте фарш. Для этого пропустите баранину через мясорубку вместе с куриным мясом. Рис, подготовленный заранее, отварите до полуготовности. Мелко нарезанный лук обжарьте в сливочном масле. Яйцо взбейте и смешайте с молоком. Все ингредиенты тщательно перемешайте, добавьте соль, специи и изюм.

Заполните очищенное от внутренностей брюшко курицы фаршем и сшейте тушку капроновой ниткой. Для уверенности в том, что шов не разойдется, обвяжите тушку два раза белым шнурком. Положите курицу в кипящую подсоленную воду и варите до готовности на медленном огне.

Курица, тушенная с каштанами в оливковом масле

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 15 крупных каштанов, 30 г водки, 2 луковицы, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка рафинированного растительного масла, 1 чайная ложка крахмала, 5 столовых ложек соевого соуса, 1 чайная ложка сахара, имбирь на кончике ножа.

Способ приготовления

Подготовленную тушку курицы разделайте на маленькие порционные куски и сложите в одну посуду. В соевый соус добавьте водку или коньяк, залейте курицу и отставьте на 15–20 минут.

Каштаны очистите от кожуры, сложите в глубокую тарелку и залейте крутым кипятком. На раскаленном растительном масле обжарьте куски курицы до образования жесткой корочки и переложите в посуду для тушения. На сковороду налейте оливковое масло, положите тонко нарезанный лук, спассеруйте его, добавьте имбирь и соевый соус, в котором мариновалась курица, сахар, немного холодной воды и вскипятите.

Вылейте все в посуду с курицей и тушите в течение 20 минут на медленном огне. После этого положите в кастрюлю каштаны, оставшееся оливковое масло, разведенный крахмал и выключите огонь.

Куриное филе, тушенное с арахисом

Ингредиенты:

400 г филе курицы (белое мясо), 100 г арахиса, 5 столовых ложек рафинированного растительного масла, 2 луковицы, 2 стручка красного сладкого перца, 3 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка крахмала, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка коньяка, 1 чайная ложка душистого горошка, 4 зубчика чеснока, имбирь и соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленное филе нарежьте небольшими кусками и перемешайте с соевым соусом и крахмалом.

На раскаленном растительном масле обжарьте душистый горошек и удалите его. На этом же масле обжарьте красный перец, нарезанный кольцами, и куски курицы до готовности. Добавьте туда же сахар, соль, соевый соус, толченый чеснок, тонко нарезанный лук, имбирь, коньяк и слегка обжаренный арахис. Прокипятите в течение 1 минуты и дайте остыть.

Куриные окорочка в винном соусе

Ингредиенты:

800 г куриных окорочков, 1 луковица, 2 столовые ложки топленого свиного сала, 1 столовая ложка водки, 2 столовые ложки красного вина, имбирь и соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные куриные окорочка нарежьте на порционные куски. На разогретом свином сале обжарьте лук с добавлением имбиря. В лук положите куски курицы и обжарьте. Затем влейте водку, залейте крутым кипятком, доведите до кипения, накройте крышкой и тушите 40 минут на медленном огне. После этого влейте вино и тушите еще 10 минут.

Отварная курица с пряностями

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 1 луковица, 1 лавровый лист, имбирь и куркума на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Подготовленную тушку курицы положите в кипящую подсоленную воду. Доведите до кипения и снимите пенку. Добавьте в бульон мелко нарезанный лук и пряности. После закипания бульона убавьте огонь, накройте крышкой и варите в течение 30 минут.

Куриное филе с зеленой фасолью

Ингредиенты:

400 г филе курицы, 2 стакана зеленой стручковой фасоли, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль, зелень петрушки, кинзы и сухие приправы по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленное филе курицы нарежьте на небольшие куски, обжарьте на растительном масле и сложите в посуду для тушения.

Зеленые стручки молодой фасоли переберите, промойте холодной водой и поломайте на 2–3 части, освободив от твердых нитевидных частей. Отварите фасоль в небольшом количестве воды до готовности (стручок должен легко разламываться ложкой).

На растительном масле, в котором обжаривалось куриное мясо, обжарьте тонко нарезанный лук с помидорами, добавьте нашинкованную зелень, чеснок, специи и все перемешайте.

Выложите эту массу в кастрюлю с курицей, добавьте отваренные стручки фасоли и немного воды (или бульона), чтобы жидкость покрывала продукты, и тушите в течение 10–15 минут.

Куриное рагу с маринованными овощами

Ингредиенты:

400 г филе курицы, 1 стакан бульона из кубика, 500 г маринованных в растительном масле овощей (баклажаны, 2 столовые ложки растительного масла от маринованных овощей, цуккини, помидоры, болгарский перец), 3 столовые ложки лимонного сока, листья шалфея или базилика.

Способ приготовления

Подготовленное филе курицы нарежьте кусочками шириной 2 см. Маринованные овощи откиньте на дуршлаг и соберите стекшее с них масло. В этом масле на разогретой сковороде обжарьте куски мяса в течение 5 минут до образования хрустящей корочки. Добавьте к курице листики шалфея или базилика, лимонный сок, бульон и овощи. Посолите, поперчите и тушите в течение 10–15 минут.

Индейка, фаршированная телячьей печенью с трюфелями

Ингредиенты:

1 тушка индейки, 1 луковица, 1 морковь, 1 сельдерей, 1

корень петрушки, 100 г топленого масла, лавровый лист, перец горошком, соль.

Для фарша: 450 г телячьей печени, 6 трюфелей, 100 г отварного телячьего языка, 40–50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 стакан красного вина, кусок батона, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовьте индейку и заполните фаршем, тушите в сотейнике под крышкой на медленном огне с луком, петрушкой, морковью, сельдереем, топленым маслом и пряностями в течение 1,5 часа, затем поставьте на 15 минут в духовку, сняв крышку.

Для приготовления фарша слегка поджарьте печень, прокрутите через мясорубку, затем протрите через сито. Вымочите в молоке батон, мелко нарежьте язык и тушенные в вине грибы. Положив в фарш все ингредиенты, тщательно их перемешайте.

Куриные окорочка в грибном соусе

Ингредиенты:

800 г куриных окорочков, 1 луковица, 5 столовых ложек белого вина, 2 столовые ложки муки, 200 г свежих грибов, 1 звездочка гвоздики, 1 лавровый лист, 2 стакана бульона из кубиков, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 5 горошин душистого перца, лимонный сок, тимьян, базилик, петрушка, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные порционные куски окорочков натрите солью, черным перцем, тимьяном и базиликом. Обжарьте их в разогретом растительном масле и переложите в другую посуду.

В этом же масле спассеруйте тонко нарезанный лук вместе с лавровым листом и гвоздикой. Влейте туда бульон и вино, добавьте душистый перец и кипятите в течение 10 минут на слабом огне, после чего процедите бульон. Окорочка залейте процеженным бульоном, варите 20 минут, после чего отделите мясо от костей, а бульон еще раз процедите и сварите в нем

нарезанные грибы до готовности.

Муку поджарьте на сливочном масле, влейте горячий бульон, помешивая, доведите его до консистенции жидкой сметаны и приправьте подслащенным лимонным соком. Положите в соус грибы и куриное мясо.

Курица жареная по-французски

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 2 столовые ложки лимонного сока, 3 столовые ложки сметаны, 4 помидора, 2 огурца, зелень укропа, петрушки и базилика, черный молотый перец, соль, 50 г очищенных грецких орехов.

Способ приготовления

Опалите ощипанную и выпотрошенную тушку курицы на открытом огне. Затем посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком, полейте сметаной и зажарьте на решетке над углями. Готовую курицу разрежьте на порционные куски, уложите на блюдо, украсьте колечками огурцов, помидоров, мелко нарезанной зеленью и измельченными грецкими орехами.

Чахохбили

Ингредиенты:

1 тушка курицы, 4 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 стручок красного сладкого перца, зелень кинзы, петрушки, немного хмели-сунели, соль, 200 г куриного жира.

Способ приготовления

Тушку курицы опалите на огне, тщательно промойте и разрубите на порционные куски. Подготовленную таким образом курицу обжарьте на курином жире, положите в кастрюлю, добавьте 50 г воды и тушите в течение 30 минут. Помидоры ошпарьте кипятком, очистите от кожицы, нарежьте на куски, положите в кастрюлю с курицей и тушите в течение 20 минут.

Затем добавьте все специи, сладкий перец, чеснок и зелень и тушите еще 20–30 минут.

Шницель на пару

Ингредиенты:

150 г мяса курицы, 30 г пшеничного хлеба,
1/4 стакана молока.

Способ приготовления

Мясо курицы и размоченный в молоке хлеб пропустите через мясорубку, тщательно перемешайте, сформируйте шницель и приготовьте на пару.

Лук и картофель нарежьте кубиками, выложите в кастрюлю, поперчите, посолите и залейте небольшим количеством воды, поставьте в микроволновую печь и прогревайте 5–6 минут. Мясо и соленый огурец порубите кубиками, добавьте к овощам и тушите 6 минут. В отдельной посуде смешайте муку, томатную пасту, истолченный чеснок, жир и бульон с мясом. Полученный соус добавьте к овощам и мясу и продолжайте готовить азу еще 6 минут. Подавайте на стол в горячем виде.

Курица, приготовленная в фольге

Ингредиенты:

1 курица, 2–3 зубчика чеснока, соль и перец.

Способ приготовления

Курицу хорошенько вымойте, натрите чесноком, солью и перцем, после чего заверните в фольгу таким образом, чтобы не осталось отверстий. После этого положите на противень и поставьте в духовку.

Можно приготовить курицу с начинкой. Для этого положите в нее отваренный до полуготовности и смешанный с поджаренным луком рис, несколько тонких ломтиков яблока и только тогда заверните ее в фольгу.

Курица на банке

Ингредиенты:

1 курица, соль, перец по вкусу, чеснок, любой кисловатый сок.

Способ приготовления

Вымытую курицу натрите чесноком, солью и перцем. В чистую майонезную баночку налейте воду, смешанную с любым кисловатым соком, но так, чтобы она не была заполнена до края. Посадите на эту баночку курицу, чтобы горлышко оказалось внутри птицы, поставьте на противень и жарьте в духовке до появления золотистой корочки.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Рыба жареная, рыба маринованная, тушеная и фаршированная – все эти блюда могут стать достойным украшением вашего праздничного стола. Главное, подобрать нужный гарнир. Кроме того, эти блюда вы можете приготовить не только дома, но и на рыбалке, на даче или загородном пикнике. Среди предлагаемых нами рецептов вы найдете и рецепты деликатесных блюд из морепродуктов (раков, кальмаров, мидий, крабов, устриц).

Жареная рыба под соусом

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 1 столовая ложка муки, растительное масло, соль, молотый перец.

Для соуса: 3 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 3 свежих помидора, 2 редьки, 3 сладких перца, 1 столовая ложка томатной пасты, зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте, разрежьте на порционные куски, посолите, поперчите, обваляйте в муке и зажарьте в глубокой сковороде с растительным маслом. Редьку очистите, мелко нарежьте или натрите на терке и потушите на растительном масле вместе с нарезанным колечками репчатым луком, сладким перцем, нарезанным соломкой, и томатной пастой. Перед подачей на стол подготовленную рыбу украсьте ломтиками огурца, залейте томатным соусом и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Рыба жареная с корочкой

Ингредиенты:

500 г рыбы, 1/2 стакана молока, 2 столовые ложки муки, 2

столовые ложки масла, красный молотый перец, 1/2 чайной ложки имбиря, кориандр на кончике ножа, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите и промойте. Опустите подготовленную рыбу в подсоленное молоко на 5–7 минут, затем посолите, натрите пряностями, обваляйте в муке и зажарьте на сковороде. Подавайте рыбу к столу, посыпав зеленью.

Фаршированный минтай

Ингредиенты:

1 кг минтая, 2–3 помидора, 3 столовые ложки шпика, красный молотый перец, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Рыбу выпотрошите, промойте, посолите и натрите перцем. Помидоры мелко нарежьте и смешайте со шпиком, нарезанным кубиками. Рыбу нафаршируйте смесью, полейте маслом, заверните в фольгу и зажарьте в духовом шкафу.

Жареная камбала

Ингредиенты:

1 кг камбалы, 3 яблока, 1/2 маленькой дыни, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки растительного масла, соль, шафран или карри, молотый черный перец.

Способ приготовления

Камбалу очистите, выпотрошите, вымойте и удалите кости. Филе нарежьте кусочками 3 см шириной и 6 см длиной, полейте лимонным соком, посолите и натрите пряностями. Яблоки помойте, разрежьте на четыре части и удалите сердцевину.

Дыню очистите, удалите семена и нарежьте кусочками толщиной 1,5 см. Нанижите филе камбалы и фрукты на шампур, камбалу полейте растительным маслом и запеките в духовом шкафу.

Рыба с грибами

Ингредиенты:

1 кг рыбы, 5 вареных клубней картофеля, 3 крупных белых гриба, 2 луковицы, соль, перец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сметаны, зелень укропа, петрушки и кинзы.

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, помойте, удалите головы, хвосты и плавники. Грибы очистите, мелко нарежьте, положите в кастрюлю, залейте 1 стаканом воды и варите 20 минут, затем добавьте куски рыбы, кольца лука, растительное масло, посолите и тушите 15 минут. Добавьте нарезанный кубиками вареный картофель, сметану, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и кинзы и тушите еще 2–3 минуты.

Вареные раки

Ингредиенты:

20 раков, 2 столовые ложки соли, 2 лавровых листа, 5–8 горошин черного перца, зелень укропа, петрушки и эстрагона.

Способ приготовления

Раков промойте, положите в кастрюлю или котелок и залейте холодной водой. Добавьте зелень укропа, петрушки и эстрагона, соль, лавровый лист, перец горошком и варите 10–15 минут.

Мидии в соусе

Ингредиенты:

25 мидий, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Отварите мидии в раковинах в воде с добавлением целой очищенной луковицы, лаврового листа и соли. Когда мидии раскроются, выньте их из отвара, освободите от раковин и переложите в глубокую посуду. Разотрите с маслом муку и добавьте готовый отвар из-под мидий. Полученную смесь прокипятите в течение 10 минут, снимите с огня, заправьте сливочным маслом и выжатым лимонным соком. Перед подачей залейте приготовленным соусом мидии и посыпьте их измельченной зеленью петрушки.

Плов из мидий

Ингредиенты:

400 г мидий, очищенных от раковин, 4 луковицы, 3 моркови, 1 стакан риса, 1/2 стакана растительного масла, по 1 пучку зеленого лука и петрушки, соль, молотый перец.

Способ приготовления

Тщательно промойте мидии в холодной воде, аккуратно извлеките их из раковин, посолите и поперчите. Мелко нашинкуйте репчатый лук и натрите морковь. Выложите подготовленные овощи на разогретую с жиром сковороду, добавьте мидии и жарьте до появления светло-золотистой корочки на овощах и моллюсках.

Сварите рассыпчатую рисовую кашу, положите в нее готовые мидии с овощами, все хорошо перемешайте и посыпьте сверху измельченным зеленым луком и петрушкой.

Кальмары с рисом

Ингредиенты:

500 г свежих или мороженых кальмаров, 1 стакан риса, 2 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1/2 стакана молока, соль, перец.

Способ приготовления

Если кальмары мороженые, то залейте их теплой водой и выдержите в ней 40 минут. Затем очистите от пленки, промойте в холодной воде, выпотрошите и снова тщательно промойте.

Подготовленных таким образом кальмаров нарежьте крупной соломкой, посолите, обваляйте в муке и обжарьте в разогретом жире.

Рис сварите до полуготовности, положите в глиняный горшочек и смешайте с обжаренными кальмарами. Туда же добавьте подрумяненный на масле мелко нашинкованный репчатый лук, влейте молоко, заправьте солью и сливочным маслом. Закройте горшочек крышкой и тушите на слабом огне до готовности.

Овощные блюда и гарниры

Непременным атрибутом любого застолья являются всевозможные овощные блюда и гарниры. Многие хозяйки выбирают в качестве обрамления подаваемых на второе мясных и рыбных блюд картофель и отварной рис. Но не только эти продукты способны украсить застолье. Мы предлагаем вам рецепты различных гарниров и овощных блюд, которые вы сможете подать гостям и как самостоятельные блюда.

Картофель по-киевски

Ингредиенты:

5–6 клубней картофеля, 5 яблок, 1 луковица, 50 г сала, 1/2 стакана воды, сахар, соль.

Способ приготовления

Очищенный картофель нарежьте кубиками, выложите в посуду, добавьте воду, посолите и поварите на сильном огне в течение 5–8 минут. Яблоки, нарезанные крупными дольками и очищенные от семян, добавьте к картофелю и тушите, помешивая, в течение 15–25 минут до готовности. В отдельную кастрюлю поместите нашинкованный тонкими кольцами лук и кусочки сала, полученную массу прогрейте в течение 10 минут на сильном огне, а затем выложите ее на картофель с яблоками.

Картофельные котлеты

Ингредиенты:

5–6 вареных клубней картофеля, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, соль, имбирь, зелень укропа, петрушки, кинзы, панировочные сухари, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Картофель отварите «в мундире», очистите от кожуры и

тщательно разомните. В подготовленное пюре добавьте муку, соль, пряности, масло, мелко нарезанную зелень, вбейте яйцо и тщательно перемешайте. Сформируйте котлеты, обваляйте их в сухарях, и обжарьте на сковороде. Подавайте к столу с майонезом или острым кетчупом.

Морковь, запеченная в сметане

Ингредиенты:

6 морковок, 1 луковица, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки муки, 3/4 стакана воды, перец, соль.

Способ приготовления

Натрите морковь на крупной терке, лук нашинкуйте кольцами, поместите овощи в посуду, посолите, поперчите и посыпьте сахаром. Отдельно смешайте сметану, муку, воду и прогрейте в открытой посуде на максимальной мощности в течение 3–4 минут. Морковь с луком залейте приготовленным соусом, все тщательно перемешайте и тушите в микроволновой печи 7–9 минут на максимальной мощности. Приготовить данное блюдо вы можете и в обычной духовке.

Овощное ассорти «Афинское»

Ингредиенты:

1 кабачок, 2 баклажана, 5 клубней картофеля, 1 болгарский перец, 5 помидоров, растительное масло, 1 луковица, петрушка, перец, соль.

Способ приготовления

Нарежьте небольшими кусочками все овощи, поместите их в посуду, тщательно перемешайте, залейте растительным маслом и водой и посыпьте измельченной петрушкой. Посуду закройте крышкой и тушите овощи в микроволновке на максимальной мощности в течение 8–14 минут. После этого прогрейте их без

крышки на средней мощности еще около 4–6 минут.

Баклажаны фаршированные

Ингредиенты:

2 баклажана, 3 столовые ложки растительного масла, 1 морковь, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Баклажаны помойте, разрежьте пополам и отделите ножом мякоть от кожицы. Лук, чеснок и морковь очистите, помойте и мелко нарежьте или натрите на терке. Баклажанную мякоть измельчите и соедините с остальными овощами. Полученным фаршем наполните половинки баклажанов, посолите, поперчите, полейте маслом и запеките в духовке. Поверх каждой половинки баклажана положите ломтик помидора, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и подайте к столу.

Кабачки фаршированные

Ингредиенты:

4 молодых кабачка.

Для начинки: 4 столовые ложки риса, 3 сосиски, 3 зубчика чеснока, зелень петрушки, 2 яйца, 6 столовых ложек растительного масла, соль, перец, 1 свежий огурец.

Способ приготовления

Сосиски, чеснок и петрушку мелко нарежьте, добавьте сваренный до полуготовности и промытый рис, яйца, посолите и поперчите. Все тщательно перемешайте. Кабачки помойте, не очищая, разрежьте на две части и удалите семена так, чтобы осталось около 1 см мякоти. Наполните кабачки подготовленным фаршем, полейте маслом, выложите в сковороду и жарьте, пока кабачки не станут мягкими. Готовые овощи красиво уложите на большое блюдо, перед подачей к столу украсьте тонко

нарезанными ломтиками огурца.

Цветная капуста с майонезом

Ингредиенты:

1 маленький вилок цветной капусты, 3 чайные ложки горчицы, 1/2 банки майонеза, 2 столовые ложки измельченного репчатого лука, 2/3 стакана тертого сыра типа «Чеддер», соль.

Способ приготовления

Целый вилок цветной капусты положите в подходящую посуду, добавьте немного воды и тушите на максимальной мощности под закрытой крышкой в течение 15–18 минут. В отдельной емкости смешайте горчицу, майонез, лук и соль, вылейте получившуюся массу на капусту и сверху посыпьте сыром. Прогрейте в микроволновой печи на среднем уровне еще 3–4 минуты, так чтобы растопился сыр.

Цветная капуста с соевым соусом

Ингредиенты:

1 маленький вилок цветной капусты, 1/2 бульонного кубика, 1 луковица, 2 столовые ложки измельченной зелени сельдерея, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки крахмала, 1 столовая ложка соевого соуса, молотый черный перец.

Способ приготовления

Капусту разделите на небольшие кочешки, выложите в посуду с небольшим количеством воды и варите 5–7 минут на максимальной мощности. Отдельно смешайте зелень, лук, масло и прогрейте на максимальной мощности около 3 минут, время от времени перемешивая. Бульонный кубик разведите в 1/2 стакана горячей кипяченой воды, добавьте крахмал, перец, тушеную зелень и размешайте. Готовую капусту выложите на блюдо вместе с зеленью и полейте соевым соусом.

Рагу из кабачков и помидоров

Ингредиенты:

2–3 помидора, 1–2 кабачка, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, гвоздика, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок мелко нарежьте, положите в кастрюлю, залейте растительным маслом, закройте крышкой и прогрейте в микроволновке на максимальной мощности в течение 2–3 минут. Кабачки промойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте кружками и положите в кастрюлю. Добавьте гвоздику, поперчите и посолите. Закройте кастрюлю крышкой и прогрейте в микроволновке еще 7–8 минут на максимальной мощности, периодически помешивая.

Помидоры пробланшируйте, затем обдайте холодной водой и снимите кожицу. Разрежьте мякоть на куски, поперчите, посолите и добавьте в кастрюлю. Закройте крышку и потушите овощи на максимальной мощности 3–4 минуты.

Перец фаршированный

Ингредиенты:

8 перцев.

Для начинки: 3 столовые ложки сыра, 3 столовые ложки маринованных грибов, зелень петрушки.

Для соуса: 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1/2 стакана томатной пасты, соль, зелень базилика, красный молотый перец.

Способ приготовления

Перцы тщательно вымойте, разрежьте вдоль и удалите семена. Подготовленные половинки перца заполните начинкой из сыра, мелко нарезанных грибов и зелени петрушки и запеките в духовке.

В это время приготовьте соус: лук и чеснок мелко порубите, обжарьте в небольшом количестве растительного масла, добавьте томатную пасту, при необходимости – несколько ложек воды, посолите, поперчите и тушите 10 минут, затем добавьте зелень базилика. Готовый перец полейте соусом и подайте к столу.

Печеная свекла

Ингредиенты:

4 свеклы, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1/2 стакана сметаны, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу помойте и запеките в микроволновке на максимальной мощности. Затем очистите ее, нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный лук, масло, поперчите и посолите и прогревайте еще 2–3 минуты. Муку смешайте со сметаной и заправьте получившимся соусом овощи. Прогрейте на средней мощности 4–5 минут.

Грибы с сыром и орехами

Ингредиенты:

300 г грибов, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка измельченных сухарей, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промойте. Ножки отрежьте, измельчите, положите в кастрюлю и прогревайте в микроволновке 3–4 минуты. Добавьте измельченные орехи, сыр, сухари и хорошо все перемешайте. Начините приготовленной смесью шляпки грибов. Постелите на дно блюда бумажную салфетку, на нее выложите фаршированные грибные шляпки, причем мелкие положите в центр блюда, более

крупные – по краям. Поместите блюдо с грибами на несколько минут в микроволновку или разогретую духовку.

Грибы с овощами

Ингредиенты:

300 г грибов, 1 стручок красного болгарского перца, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль, зелень укропа.

Способ приготовления

Подготовленные грибы нарежьте кусочками и положите в кастрюлю. Лук и перец нарежьте колечками и добавьте к грибам. Влейте растительное масло, сметану, посолите, поперчите и перемешайте. Прогрейте в микроволновке под закрытой крышкой на максимальной мощности в течение 7–10 минут. Перед подачей на стол посыпьте грибы мелко нарезанной зеленью укропа. Вместо микроволновки можно воспользоваться духовым шкафом, несколько увеличив продолжительность готовки.

Овощная запеканка «Ассорти»

Ингредиенты:

1 банка консервированной стручковой фасоли, 1/2 банки консервированного горошка, 100 г замороженного шпината, 11/2 стакана макаронных изделий (например, рожков или ракушек), 1 столовая ложка сливочного масла, 5 клубней картофеля, 1 помидор, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана сливок, 1 стакан тертого сыра, 1 пучок зеленого лука, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Шпинат, горошек и фасоль потушите в небольшом количестве воды на средней мощности в течение 3–5 минут. Смажьте форму маслом, слоями выложите подготовленные овощи и вареные макароны, при этом каждый слой посолите и поперчите.

Помидоры нарежьте тонкими кружочками и выложите их сверху. Залейте все молоком, взбитым со сливками, посыпьте сверху сыром, измельченным луком, поставьте в печь и запеките на средней мощности в течение 15 минут. Данное блюдо вы можете приготовить также в духовом шкафу, немного увеличив продолжительность выпечки.

Запеканка с ветчиной

Ингредиенты:

500 г спиралевидной вермишели, 11/4 стакана мясного бульона из кубика, 850 г квашеной капусты, 250 г вареной ветчины, 1 стручок красного сладкого перца, 1 щепотка сахара, 2 столовые ложки томатного пюре, 2 столовые ложки сливочного масла, 2/3 стакана тертого сыра, молотый черный перец, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Квашеную капусту залейте 1/4 стакана бульона и тушите на средней мощности около 7–8 минут. Затем добавьте нарезанную полосками ветчину, перец, сахар, томатное пюре, оставшийся бульон, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Смазанную маслом форму заполните вареной вермишелью, капустной массой, перемешайте, посыпьте сверху сыром и выпекайте на средней мощности около 25 минут. Перед подачей на стол украсьте запеканку листиками петрушки.

Рис с овощами

Ингредиенты:

1 стакан риса, 11/2 стакана мясного бульона, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, имбирь, 2–4 горошины черного перца, черный молотый перец, соль, зелень петрушки, укропа и кинзы.

Способ приготовления

Лук нарежьте кубиками, морковь – соломкой, чеснок мелко порубите. Положите овощи в кастрюлю, залейте маслом и тушите 2–3 минуты на максимальной мощности под закрытой крышкой. Затем перемешайте, выложите слой риса, влейте бульон, закройте кастрюлю крышкой и варите еще 5–6 минут. Добавьте пряности, посолите, перемешайте, закройте крышкой и варите на средней мощности 5–7 минут. Дайте отстояться 10 минут. Посыпьте мелко нарезанной зеленью и подайте к столу.

Рис с креветками

Ингредиенты:

1 стакан риса, 2 яйца, 3 столовые ложки зеленого горошка, 1 стакан воды, 1 столовая ложка сливочного масла, 100 г вареных очищенных (или консервированных) креветок, соль, имбирь, зеленый лук.

Способ приготовления

Сварите рис обычным способом. Растопленное масло смешайте со взбитыми яйцами и прогрейте в микроволновке в течение 2–3 минут. Зеленый горошек положите в отдельную кастрюлю, залейте водой и прогрейте на максимальной мощности 3–4 минуты. Слейте воду. Смешайте рис, креветки, горошек и прогрейте еще 3–5 минут. Посыпьте рис с креветками мелко нарезанным зеленым луком и подайте к столу.

Рис с беконом

Ингредиенты:

1 стакан риса, 11/2 стакана мясного бульона,

1/2 стакана томатного сока, 2 столовые ложки сметаны, 50 г бекона, 1 стручок красного болгарского перца, 1 луковица, имбирь, черный молотый перец, соль, зелень укропа и кинзы.

Способ приготовления

Лук и бекон нарежьте кубиками и прогрейте в

микроволновой печи на максимальной мощности 4 минуты. Добавьте нарезанный соломкой перец, рис, пряности, влейте бульон, томатный сок, посолите, закройте кастрюлю крышкой и варите 7–8 минут на максимальной мощности, затем 10 минут на средней мощности. Выложите рис на тарелку, посыпьте мелко нарезанной зеленью и подайте в качестве самостоятельного блюда или гарнира к жареной свинине.

Рис с фруктами

Ингредиенты:

1 стакан риса, 2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки очищенных грецких орехов, 2 банана, 2 мандарина, корица.

Способ приготовления

Сварите рис обычным способом и смешайте его с маслом, сахаром и корицей. Бананы и мандарины почистите и нарежьте дольками, орехи измельчите. Выложите в блюдо слой риса, слой орехов, слой фруктов и т. д. Верхний слой сделайте из риса. Прогрейте в микроволновке 3–4 минуты.

Блюда из яиц, пельмени и вареники

В качестве второго блюда вы можете подать пельмени, вареники и даже красиво украшенные блюда из яиц – яичницу или омлет. Микроволновая печь может значительно сократить и упростить приготовление двух последних блюд, однако необходимо учитывать некоторые особенности этой процедуры:

1) белок прогревается значительно медленнее желтка, поэтому отключайте микроволновку тогда, когда яйца еще немного жидковаты, а затем дайте им отстояться;

2) каждый раз, готовя яичницу-глазунью, протыкайте пленку желтка заостренной деревянной палочкой или спичкой и оставляйте ее в блюде, чтобы желток не растекся.

Для пельменей и вареников вы можете приготовить любую начинку: из мяса, овощей или фруктов, да и тесто может быть не только из муки.

Яичница по-итальянски

Ингредиенты:

4 яйца, 30 г сала, 4 столовые ложки вареной вермишели, 1 болгарский перец, 1/2 стакана тертого сливочного сыра, 1 столовая ложка измельченного укропа, тертый мускатный орех, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Нарежьте шпик и перец маленькими кусочками, выложите их в посуду, посолите, поперчите и прогрейте в микроволновой печи под крышкой на полной мощности около 4 минут, затем тщательно перемешайте и подержите в микроволновке еще 4 минуты. В посуду с перцем и шпиком поместите вермишель и все тщательно перемешайте.

В отдельной емкости взбейте яйца с укропом, посолите, добавьте сыр и немного мускатного ореха. Приготовленной смесью залейте вермишель, закройте посуду крышкой и прогрейте в микроволновке на средней мощности в течение 6–7 минут. За это время перемешайте яичницу несколько раз.

Яйца заливные

Ингредиенты:

5 сваренных вкрутую яиц, 500 г мясного желе, 500 г готового мясного салата, 50 г сливочного масла, 1 сладкий стручковый перец, зелень петрушки и сельдерея, соль.

Способ приготовления

В небольшие формочки разлейте прозрачное мясное желе и дайте ему застыть на стенках (должна образоваться так называемая рубашка). Затем в подготовленные формочки выложите листики петрушки и кусочки сладкого перца, в середину каждой формы положите половинку вареного яйца, залейте его желе и поставьте в холодильник для застывания.

Перед подачей на стол выложите яйца из формы на блюдо с мясным салатом. По краям блюда сделайте украшения из сливочного масла, между ними положите кусочки застывшего желе, вырезанные в виде разных фигурок или гофрированные по краям. Готовое блюдо украсьте листиками или веточками петрушки и сельдерея.

Пельмени с мясным фаршем (отварные)

Ингредиенты:

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, 30 г сливочного масла или маргарина, соль и молотый перец по вкусу.

Для фарша: 200 г свинины, 200 г говядины, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Муку смешайте с солью и просейте на стол горкой, сделайте в центре углубление, вбейте в него яйцо, поперчите, введите масло, воду и замесите тесто. Оставьте его на 20–30 минут в теплом месте, затем раскатайте в тонкий пласт и с помощью специальной формочки или стакана вырежьте кружки.

Приготовьте начинку: мясо пропустите через мясорубку, лук

нарежьте полукольцами, слегка обжарьте в растительном масле и тоже пропустите через мясорубку. Подготовленные продукты соедините, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Готовый фарш выложите на кружки теста, сформуйте пельмени и отварите их в подсоленной воде, добавив лавровый лист и специи.

Вареники с капустно-грибным фаршем

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан воды, 30 г сливочного маргарина, 1 яйцо, соль и молотый перец по вкусу.

Для начинки: 500 г белокочанной капусты, 200 г белых грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки картофельного крахмала, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, воды, маргарина, яйца, соли и перца замесите тесто для пельменей. Дайте ему выстояться в течение 30 минут, затем раскатайте в пласт толщиной 0,2–0,4 см.

С помощью формы или стакана вырежьте из теста кружки и положите на них начинку, приготовленную следующим образом: грибы отварите и прокрутите вместе с капустой через мясорубку. Измельченный репчатый лук обжарьте в небольшом количестве растительного масла, добавьте капусту с грибами, крахмал, все перемешайте и поставьте емкость с начинкой на 2–3 минуты на сильный огонь. Полученную массу остудите, посолите, поперчите и все хорошенько перемешайте. Сформуйте вареники, опустите их в кипящую подсоленную воду и варите до тех пор, пока они не всплывут.

Вареники с вишней

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан воды, 1 стакан муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, 1/8 чайной ложки молотой корицы, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г вишни, 1/4 стакана сахара.

Способ приготовления

Из предложенных продуктов замесите тесто, дайте ему постоять 20–30 минут в теплом месте, после чего раскатайте в пласт и вырежьте стаканом кружки.

Вишню вымойте и освободите от косточек. Подготовленные ягоды выложите на кружки теста, посыпьте сахаром и сформуйте вареники. Отварите их в подсоленной воде до готовности и подайте к столу, полив разогретым сливочным маслом.

Вареники с картофелем

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан воды, 1 стакан муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, соль и специи по вкусу.

Для начинки: 4–5 клубней картофеля, 30 г сливочного масла, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Муку смешайте с солью и просейте через сито, в центре холмика сделайте углубление и введите в него яйцо, специи, масло и воду. Замесите тесто дайте ему выстояться 20–30 минут, после чего раскатайте в пласт и вырежьте стаканом или формочкой кружки.

Картофель вымойте, очистите от кожуры и отварите в подсоленной воде до готовности. Добавьте масло и разомните картофель в пюре. Лук пережарьте в растопленном сливочном масле, пропустите через мясорубку и смешайте с пюре.

Готовую начинку выложите на кружки теста, слепите вареники и отварите их в слегка подсоленной воде.

Десерты

Десерты – это сладкие блюда, которые подаются в конце обеда, а следовательно, и помнятся дольше. Именно десерт является завершающим штрихом любого торжества, будь то многолюдный званый обед или скромное празднество в кругу близких родственников и друзей.

Следует напомнить, что ко времени подачи сладкого все гости уже сыты, и только привлекательный вид десерта способен вновь пробудить аппетит. Вы можете создать удивительные композиции из различных фруктов и ягод, здесь открывается простор для вашей фантазии.

Фруктовые салаты

Фрукты – источник витаминов и минеральных веществ, многие из которых вы не найдете ни в каких других продуктах. Салаты, приготовленные из яблок, груш, апельсинов, персиков или экзотических плодов (киви, манго, авокадо), могут приятно удивить ваших гостей.

А на детских праздниках фруктовые салаты просто незаменимы, они создают праздничную атмосферу и очень нравятся детям. Красиво украшенный салат может стать настоящим подарком для вашего ребенка.

Изготовление и оформление фруктовых салатов – занятие творческое и интересное, ведь при этом вы можете использовать любые фрукты. Кроме того, приготовить фруктовые салаты нетрудно в любое время года и к любому празднику.

Салат «Сладкие объятия»

Ингредиенты:

1 стакан чернослива без косточек, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 1/2 стакана изюма, 4 столовые ложки сметаны, мороженого или йогурта, 1 апельсин.

Способ приготовления

Из чернослива удалите косточки, для чего залейте сухофрукты кипятком и оставьте на 20 минут, затем отделите мякоть от косточек и мелко нарежьте. Ядра грецких орехов растолките, соедините с черносливом и добавьте к полученной массе тщательно промытый и обсушенный на полотенце изюм. Продукты перемешайте и полейте сметаной, мороженым или йогуртом. Готовый салат выложите в салатницу и поместите на некоторое время в холодильник. Перед подачей на стол украсьте салат дольками апельсина.

Салат «Сластена»

Ингредиенты:

1 яблоко, 2 мандарина, 1 груша, 1 апельсин, 2 киви, 1/2 лимона, 6–8 сладких слив, 1/3 стакана йогурта.

Способ приготовления

Яблоко и грушу нарежьте тонкими ломтиками. Киви, лимон, апельсин и мандарины очистите от кожуры и также нарежьте дольками. Из слив удалите косточки. Все компоненты соедините, полейте йогуртом и аккуратно перемешайте. Готовый салат выложите в салатницу и подайте к столу.

Салат из бананов

Ингредиенты:

3 банана, 1/3 стакана изюма, 3 столовые ложки кокосовой стружки, 3 столовые ложки сливок, 1 апельсин, апельсиновая цедра.

Способ приготовления

Апельсин очистите от кожуры и разделите на две части, из одной выдавите сок, а вторую оставьте для украшения. Бананы очистите и нарежьте тонкими ломтиками, изюм замочите в горячей воде на 20 минут, откиньте на дуршлаг, подсушите и смешайте с бананами. Добавьте измельченную апельсиновую цедру, кокосовую стружку и заправьте полученную массу соком апельсина, смешанным со сливками. Готовый салат поставьте в холодное место на 30 минут, перед подачей на стол украсьте апельсиновыми дольками.

Салат «Кубинец»

Ингредиенты:

4 мандарина, 6 ломтиков ананаса, 3 апельсина, 2 яблока, 2 банана, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 стакан винограда, 1/2 стакана изюма, 4 киви, 1/2 стакана сгущенного молока.

Способ приготовления

Фрукты очистите от кожуры, нарежьте небольшими ломтиками и смешайте. Из винограда удалите косточки, разрежьте его на кусочки и добавьте к фруктам. Изюм на 20 минут замочите в горячей воде, затем откиньте на дуршлаг, подсушите и смешайте с общей массой, которую залейте сгущенным молоком и посыпьте сахарной пудрой. Готовый салат выложите в салатницу, охладите и подайте к столу.

Салат из вишни и мороженого

Ингредиенты:

450–500 г мороженого, 4 стакана вишни, 6 столовых ложек сливок или йогурта, 4 столовые ложки кефира, 6 столовых ложек сахарной пудры, 1 пакетик ванилина, 1/2 чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Вишню вымойте, обсушите, затем удалите черенки и косточки. Сливки (или йогурт), кефир, сахарную пудру, корицу и ванилин взбейте до получения однородной смеси, которой затем залейте подготовленную вишню. В этот салат вы можете добавить измельченные грецкие или лесные орехи, а вместо вишни использовать черешню.

Салат цитрусовый

Ингредиенты:

2 апельсина, 1 грейпфрут, 3 мандарина, 1 стакан сметаны, 5 столовых ложек сахара.

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут и мандарины очистите от кожуры и нарежьте небольшими кусочками. Сметану взбейте с сахаром и залейте ею фруктовую массу.

Салат фруктово-ягодный

Ингредиенты:

4 персика, 1 апельсин, 1 стакан клубники, 1 стакан черешни или вишни, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки сахарной пудры, корица, цедра апельсина.

Способ приготовления

Все фрукты и ягоды вымойте и обсушите. Затем из персиков, черешни или вишни удалите косточки, у клубники оторвите хвостики, апельсин очистите от кожуры. Подготовленные продукты нарежьте небольшими кусочками, соедините в одной емкости, перемешайте и залейте сметаной, смешанной с корицей, апельсиновой цедрой и сахарной пудрой.

Салат из фруктов с орехами

Ингредиенты:

5 груш, 15 слив, 5 яблок, 2 столовые ложки сахара или сахарной пудры, 3 столовые ложки сметаны, 1/3 стакана грецких орехов, 1 пакетик ванилина.

Способ приготовления

Груши, яблоки и сливы, из которых удалены косточки, нарежьте тонкими ломтиками, смешайте, добавьте сахар или сахарную пудру и залейте сметаной, смешанной с ванилином. Готовый салат переложите в салатницу и посыпьте измельченными грецкими орехами.

Салат из вишни и яблок

Ингредиенты:

2–3 стакана вишни, 3 сладких яблока, 1 стакан изюма или 1/2 стакана винограда, 400 г творога, 2/3 стакана сливок или сливочного йогурта, 4 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Смешайте творог, сливки и сахарную пудру. Из вишни и винограда удалите косточки, мякоть измельчите и смешайте с творожной массой. Если вы делаете салат с изюмом, то перед тем, как добавить в салат, распарьте его, а потом подсушите на салфетке. Яблоки нарежьте соломкой и смешайте с остальными ингредиентами. Готовый салат переложите в салатницу и поставьте на 40 минут в прохладное место. Перед подачей на стол украсьте ломтиками яблок и изюмом.

Салат «Радость»

Ингредиенты:

2 стакана вишни, 4 сладких яблока, 1 стакан изюма, 200 г некислого творога, 2/3 стакана сливок, сахар, корица по вкусу.

Способ приготовления

Творог разотрите со сливками и сахаром до получения сметанообразной массы. Вымытый изюм распарьте в горячей воде и обсушите. Из вишни удалите косточки. Яблоки нарежьте тонкими ломтиками. Все ингредиенты смешайте с творожной массой, переложите в салатницу и посыпьте корицей.

Салат из сливы с орехами

Ингредиенты:

6 стаканов сливы, 2 стакана измельченных грецких орехов, 3/4 стакана сметаны, ванилин и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Сливу вымойте, удалите косточки и разрежьте мякоть на мелкие кусочки. Грецкие орехи измельчите между двумя терками, смешайте со сливой и залейте сметаной, взбитой с сахаром и ванилином. Готовый салат переложите в салатницу и поставьте на 1 час в прохладное место.

Салат «Фруктово-ягодный букет»

Ингредиенты:

2 стакана клубники, 1 стакан черешни, 1 апельсин, 1/2 стакана сметаны, 3 столовые ложки апельсинового сока, 1 чайная ложка сахарной пудры, молотый мускатный орех, 1/2 чайной ложки лимонной цедры.

Способ приготовления

Клубнику, черешню, апельсин и лимон тщательно вымойте. У клубники оборвите хвостики, апельсин очистите от кожуры, а у черешни удалите косточки. Ягоды и фрукты нарежьте ломтиками, перемешайте и заправьте сметаной, смешанной с апельсиновым соком, сахарной пудрой и цедрой лимона. Готовый салат выложите в вазочку или салатницу и посыпьте мускатным орехом.

Салат «Очарование»

Ингредиенты:

2 груши, 3 яблока, 20 слив, 3 киви, 1/2 стакана сметаны, 2 чайные ложки сахарной пудры или сахара.

Способ приготовления

Груши и яблоки тщательно вымойте, киви очистите от кожицы и нарежьте все тонкими ломтиками. Из слив удалите косточки, мякоть нарежьте небольшими кусочками. Все компоненты соедините, посыпьте сахарной пудрой или сахаром, заправьте сметаной, аккуратно перемешайте и подайте к столу.

Салат из кураги и яблок

Ингредиенты:

1 стакан кураги, 2 яблока, 1/3 стакана сметаны, сахарная

пудра и корица по вкусу.

Способ приготовления

Курагу залейте кипятком и оставьте на 15–20 минут, затем откиньте на дуршлаг, подсушите салфеткой и положите в блюдо. Яблоки нарежьте тонкой соломкой и смешайте с курагой. Массу залейте взбитой с сахарной пудрой сметаной, перемешайте и посыпьте корицей.

Салат из яблок и изюма

Ингредиенты:

3 яблока, 1 стакан изюма, 1/2 стакана сметаны или йогурта, сахар, ванилин по вкусу, 2 столовые ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Яблоки нарежьте соломкой и, чтобы они не потемнели, сбрызните лимонным соком. Изюм залейте кипятком и распарьте в течение 15 минут, после чего отожмите и подсушите салфеткой. Яблоки и изюм соедините, залейте смешанной с сахаром и ванилином сметаной, перемешайте и выложите в салатницу.

Запеченные фрукты, десерты, пудинги, муссы, желе и кремы

Если вы хотите изменить вкус свежих фруктов, запеките их на углях, в духовке или микроволновой печи. Новый вкус знакомых с детства фруктов понравится вам, а также вашим родным и друзьям. Вместе с печеными яблоками или грушами вы можете подать мороженое или фруктовые пирожные, а можете побаловать своих гостей и близких всевозможными фруктовыми десертами. Готовя десерты в микроволновой печи или духовке, помните некоторые правила. Когда прогреваете яблоки, сливы или груши, обязательно прокалывайте кожуру. Клубнику, малину и другие мягкие ягоды готовьте в собственном соку, а ягоды в кожице (смородина, крыжовник) ставьте в духовку с небольшим количеством воды.

Чтобы избежать перегрева фруктов и ягод, прекращайте процесс приготовления за несколько минут до их полной готовности.

Жареные дольки ананаса

Ингредиенты:

1 стакан муки, 8 долек ананаса, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1/2 стакана молока, сахарная пудра для посыпки, 300 г жира для жарки.

Способ приготовления

Ананас разрежьте на дольки. Из муки, яйца, сахара и молока приготовьте жидкое тесто. Дольки ананаса обмакните в тесто, выложите в кипящий жир и жарьте до появления золотистой корочки. Готовые дольки посыпьте сахарной пудрой, слегка остудите и подайте к столу.

«Пьяные» яблоки

Ингредиенты:

4 яблока сорта ранет или пепин, 3 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки сахара.

Для кляра: 1/2 стакана муки, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 стакан воды, пива или сметаны, 2 яичных белка, 200 г топленого масла для жарки.

Способ приготовления

Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте мякоть кружками толщиной 1 см. Вымочите их в смеси из коньяка и сахара в течение 1 часа. За это время приготовьте кляр: яичные белки взбейте, соедините с мукой, оливковым маслом, водой, пивом или сметаной и все тщательно перемешайте. Кружки яблок обмакните в полученную массу и обжарьте во фритюре до золотистого цвета. Готовые фрукты выложите в сито или дуршлаг, чтобы стекло лишнее масло, и остудите. Перед подачей на стол можете посыпать яблоки сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Запеченные яблоки по-белорусски

Ингредиенты:

5 яблок, 1/3 стакана кокосовой стружки, 2 сливы, 1 столовая ложка малины, 1 столовая ложка грецких орехов, 4 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымойте и очистите от кожуры. Верхнюю часть каждого яблока срежьте так, чтобы получилась крышечка, и осторожно удалите сердцевину. Приготовьте начинку, смешав мякоть слив с малиной, кокосовой стружкой, измельченными орехами и сахаром. Заполните яблоки начинкой, накройте крышечками, закрепите их и испеките начиненные фрукты на решетке над углями, в духовке или микроволновке.

Апельсины в кляре

Ингредиенты:

4 апельсина, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 3 яичных белка, сахарная пудра для посыпки, растительное масло для жарки.

Способ приготовления

Апельсины очистите от кожуры, разделите на дольки и удалите из них семечки. Из муки, воды и взбитых яичных белков приготовьте кляр. Каждую дольку апельсина обмакните в кляр и обжарьте в сильно разогретом растительном масле до золотистого цвета. Перед подачей на стол посыпьте готовые изделия сахарной пудрой.

Вишня в кляре

Ингредиенты:

500 г вишни, 200 г яичного кляра, 1 пакетик ванильного сахара, 300 г топленого масла для жарки.

Способ приготовления

Вишни вымойте, удалите из них косточки и насадите ягоды на тонкие деревянные палочки. Затем обмакните вишни в яичный кляр, приготовленный путем смешивания взбитых белков с растертыми с сахаром желтками, мукой, молоком и растительным маслом, и обжарьте во фритюре в течение 5–6 минут. Готовый десерт подайте к столу горячим и посыпанным ванильным сахаром.

Ананасные шарики

Ингредиенты:

1 ананас, 1 яйцо, 4 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки молока, сахарная пудра для посыпки, соль, растительное масло.

Способ приготовления

Муку, яйцо, молоко и соль смешайте, добавьте натертый на крупной терке ананас. Из полученной массы сформуйте шарики и обжарьте их во фритюре. Выложите на сито, чтобы стекло масло, слегка остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Сахарные абрикосы

Ингредиенты:

1 стакан риса, 2 стакана молока, 1/2 стакана сахара, 20 абрикосов, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, сахарная пудра для посыпки, топленое масло для жарки.

Способ приготовления

Из риса и молока с сахаром сварите густую вязкую кашу. Абрикосы надрежьте, выньте косточки и слегка припустите с небольшим количеством сахара. Затем сироп слейте, а абрикосы обсушите салфеткой. Из охлажденной рисовой каши сформуйте шарики и положите их внутрь абрикосов вместо косточек (абрикосы должны иметь вид целых фруктов). Затем обмакните их в яйцо и обваляйте в муке. Подготовленные таким образом абрикосы обжарьте в кипящем масле.

Подавайте на стол горячими, посыпав сахарной пудрой. Отдельно можете подать соус из протертых абрикосов.

Персики с кремом

Ингредиенты:

5 персиков с плотной мякотью, 1,5 л воды, 3 стакана сахара, 60 г манной крупы, 3 столовые ложки фруктового сиропа, сок 1 лимона.

Способ приготовления

Персики вымойте, разрезав на половинки, удалите косточки и нарежьте мякоть на кусочки. Залейте персики сахарным сиропом. Затем в отдельной посуде вскипятите воду, всыпьте 1 стакан сахара, при помешивании доведите сироп до кипения и, не

снимая с огня, добавьте манную крупу. Проварите еще 8–10 минут, снимите кастрюлю с огня, добавьте лимонный сок, фруктовый сироп и взбейте крем до загустения. Разложите кусочки персиков по вазочкам и заполните их приготовленным кремом.

Творожно-персиковый десерт

Ингредиенты:

2 персика, 2 стакана творога, 1 яйцо, 10 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка меда, 1 столовая ложка манной крупы, 1 столовая ложка изюма, 1 столовая ложка молотого миндаля, 2 столовые ложки сухого белого вина, 2 столовые ложки лимонного сока, цедра 1 лимона.

Способ приготовления

С персиков снимите кожицу, разрежьте пополам и удалите косточки. Выложите их в посуду, добавьте мед, лимонную цедру, влейте лимонный сок и вино. Прогрейте в микроволновой печи на мощности выше средней 1 минуту. Желток разотрите в отдельной посуде с сахаром и соедините с творогом, манной крупой, изюмом, миндалем и соком, полученным при тушении персиков. Затем добавьте взбитый белок, хорошо перемешайте массу и выложите ее на персики. Сверху можете посыпать молотым миндалем и сахаром. Запеките в микроволновке на средней мощности в течение 10 минут.

Виноград в сиропе

Ингредиенты:

600 г темного мускатного винограда, 2 стакана воды, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления

Виноград тщательно вымойте и обсушите на полотенце. Воду вскипятите, засыпьте в нее сахар и, помешивая, еще раз доведите

до кипения. Полученный сироп охладите и залейте им виноград. Такой продукт можно использовать сразу, а можно упаковать в герметичный пакет и хранить в холодильнике в течение 10 месяцев, доставая виноград по мере необходимости.

Десерт «Зимнее утро»

Ингредиенты:

2 сладких яблока, 3 столовые ложки сливового джема, 2 столовые ложки измельченных орехов, 1 яичный белок, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, разрежьте пополам и удалите сердцевину. Выложите их на блюдо и запеките в микроволновке или духовке. В джем добавьте орехи, белок взбейте с сахаром, смешайте с джемом и полученную массу взбейте. Половинки яблок намажьте подготовленной массой и поместите на несколько минут в микроволновую печь или духовой шкаф.

Десерт «Геркулес»

Ингредиенты:

5 яблок, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки овсяных хлопьев, 1 чайная ложка лимонного сока, молотая корица по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымойте и удалите сердцевину. Мякоть нарежьте ломтиками, уложите в посуду и сбрызните лимонным соком. Сливочное масло растопите, соедините с сахаром, мукой, корицей, овсяными хлопьями и все аккуратно перемешайте. Приготовленной смесью покройте ломтики яблок и поместите посуду на 15 минут в разогретую до 180˚ С духовку.

Десерт «Розовый»

Ингредиенты:

3 стакана клубники, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 стакана молока, 2 чайные ложки крахмала, 2 столовые ложки сахара, 1 яичный желток, сахарная пудра и ванильный сахар по вкусу.

Способ приготовления

Часть молока, масло и сахар соедините в одной посуде и прогрейте на сильном огне. Оставшееся молоко смешайте с крахмалом и, помешивая, введите полученную смесь в разогретую массу. Затем добавьте яичный желток, растертый с ванильным сахаром, и доведите всю массу до кипения. Клубнику выложите в смазанную маслом форму, посыпьте сахарной пудрой, полейте молочно-ванильной смесью и запеките на средней мощности в микроволновой печи в течение 10 минут.

Пудинг «Коровка»

Ингредиенты:

1 пачка творога, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 яйца, 1 столовая ложка манной крупы, 2 чайные ложки изюма, ванильный сахар.

Способ приготовления

Смешайте в глубокой посуде манную крупу, сахар, лимонный сок, желтки, ванильный сахар, изюм и растертый творог. В полученную массу введите взбитые яичные белки, все тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом форму. Поместите пудинг в духовку и выпекайте в течение 15 минут при температуре 180–190° С.

Пудинг «Хлебный»

Ингредиенты:

1 батон, 11/2 стакана молока, 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка изюма, 1

столовая ложка миндаля, ванильный сахар, цедра лимона, панировочные сухари, 1/4 чайной ложки соли.

Способ приготовления

У батона срежьте корочки и нарежьте мякиш небольшими кубиками. Молоко вскипятите и залейте им мякиш, добавьте размягченное сливочное масло, осторожно введите лимонную цедру, соль, ванильный сахар, растертые с половиной сахара желтки, молотые миндальные орехи и изюм. Белки взбейте с оставшимся сахаром и добавьте в хлебную массу. Все тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Поместите десерт в разогретую духовку на 15 минут, перед подачей на стол разрежьте пудинг на порции.

Пудинг «Шоколадка»

Ингредиенты:

100 г шоколада, 2 столовые ложки миндаля, 1 чайная ложка порошка какао, 15–20 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1/2 стакана сливок, ванилин и молотая корица по вкусу.

Способ приготовления

Соедините в одной посуде размягченное сливочное масло, сахар, желтки, тертый шоколад, панировочные сухари, молотый миндаль, ванилин, корицу и какао, все хорошо перемешайте. Яичные белки взбейте до пышности и осторожно введите в основную смесь. Форму смажьте жиром, посыпьте панировочными сухарями и выложите в нее полученное тесто. Поместите пудинг в разогретую духовку или микроволновую печь и выпекайте до готовности. К столу подайте со взбитыми сливками.

Пудинг «Апельсиновый»

Ингредиенты:

2 яйца, 1 стакан сливок, 3 столовые ложки меда, 1 апельсин, ванилин, имбирь, корица, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сливки, смешанные с медом, прогрейте на сильном огне в течение 2–3 минут. Яйца разотрите с ванилином, корицей, имбирем до появления пены, введите их через ситечко в посуду со сливками и медом и все хорошо перемешайте. В формочки положите по небольшому кусочку сливочного масла, затем выложите массу для пудинга, закройте пергаментом и прогрейте в духовом шкафу или микроволновой печи в течение 10–12 минут. Готовый пудинг остудите и украсьте сверху мякотью апельсинов.

Клубничный мусс

Ингредиенты:

300 г клубники, 60 г сахара, 1 яичный белок, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления

Ягоды переберите, вымойте, удалите плодоножки и чашелистики. Затем подготовленную клубнику протрите через сито или измельчите на мелкой терке. Взбейте белок с лимонным соком и сахаром, добавьте клубничное пюре и еще раз тщательно взбейте. Готовую пену поместите на 40 минут в холодильник, а затем подайте к столу.

Мусс «Смородинка»

Ингредиенты:

1 1/2 стакана красной смородины, 1 стакан вишни, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка крахмала, 3 столовые ложки воды, ванильный сахар, молотая корица.

Способ приготовления

Смородину и вишню вымойте, переберите, из вишни удалите косточки. Выложите ягоды в посуду, добавьте мед, ванильный сахар, немного воды и корицу. Прогрейте на максимальной мощности в микроволновке 5 минут. В это время разведите крахмал водой, вылейте полученную массу на ягоды, размешайте и дайте покипеть 2 минуты, все время помешивая. Десерт подавайте к столу со взбитыми сливками.

Мусс «Ягодка»

Ингредиенты:

2 стакана малины, 2 яичных белка, 2 чайные ложки желатина, 2 чайные ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки воды.

Способ приготовления

Желатин залейте водой, дайте немного постоять, а затем поместите на 1–2 минуты в разогретую духовку. Ягоды промойте, обсушите, разомните деревянной ложкой, добавьте сахарную пудру и белок, полученную массу охладите и взбейте. Добавьте желатин и снова взбейте. Выложите десерт в формочки и охладите.

Желе «Абрикосовое»

Ингредиенты:

2 стакана абрикосового сока, 3 чайные ложки желатина, 3 столовые ложки воды, сахар и ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Распустите желатин в воде, как только он набухнет, прогрейте его на сильном огне в течение одной минуты. Добавьте абрикосовый сок, сахар, ванилин и все аккуратно перемешайте. Для ароматизации желе и окрашивания его в другой цвет можете воспользоваться ликером и пищевыми красителями. Полученную массу разлейте по формочкам и поставьте на несколько часов в холодильник.

Желе с вином и абрикосами

Ингредиенты:

10 абрикосов, 1 столовая ложка сахара, 11/2 стакана белого вина, 1/2 чайной ложки ванильного сахара, 3 чайные ложки желатина, 1 стакан воды, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 стакан сливок.

Способ приготовления

Желатин залейте холодной водой и оставьте набухать. Абрикосы вымойте, нарежьте дольками и выложите в посуду, добавьте сахар и ванильный сахар, влейте воду, закройте крышкой и прогрейте в микроволновке на полной мощности в течение 6 минут. Набухший желатин влейте в абрикосовый компот, введите лимонный сок и белое вино. Емкости, в которых будете подавать желе, ополосните холодной водой, разлейте в них желе и поставьте на 1–2 часа в холодильник. Подавайте к столу со взбитыми сливками.

Желе «Клубничное»

Ингредиенты:

2 стакана клубничного сока, 1/2 чайной ложки агара, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана воды, 1/8 чайной ложки лимонной кислоты.

Способ приготовления

Агар промойте в холодной воде, откиньте на ситечко, дав стечь лишней жидкости, и замочите в холодной кипяченой воде. Емкость с полученной массой поставьте на огонь, доведите до кипения, добавьте сахар, еще раз прокипятите до полного растворения агара и снимите пену с поверхности. Полученную смесь охладите, добавьте в нее клубничный сок, лимонную кислоту, все перемешайте и процедите через сито. Разлейте желе по формочкам и охладите.

Желе «Апельсиновое»

Ингредиенты:

2 апельсина, 2 чайные ложки желатина, 6 столовых ложек сахара, 1/2 стакана воды, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Желатин залейте холодной кипяченой водой и оставьте набухать. Апельсины очистите от кожуры и выжмите из мякоти сок. Разбавьте его водой, смешайте с набухшим желатином и прокипятите. Добавьте сахар, ванилин и еще раз доведите до кипения. Полученную массу охладите, процедите через сито и разлейте по формочкам. Поместите желе на 2–3 часа в холодильник и, как только оно застынет, подайте к столу.

Крем с лимонным желе

Ингредиенты:

2 лимона, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 3 чайные ложки желатина, 3 столовые ложки воды, 1 стакан сливок.

Способ приготовления

Желатин растворите в холодной кипяченой воде, как только он набухнет, прогрейте его в микроволновке в течение одной минуты. Желтки разотрите с половиной сахара, смешайте с натертой кожурой одного лимона и соком двух лимонов. В полученную массу добавьте желатин, перемешайте и поставьте крем в прохладное место. Яичные белки взбейте с сахаром, затем белковую массу смешайте с приготовленным ранее кремом и поместите на 2 часа в холодильник.

Крем «Йоркширский»

Ингредиенты:

1/2 стакана сахара, 4 яичных желтка, 1 стакан молока, ванилин.

Способ приготовления

Желтки разотрите с сахаром до появления беловатой пены. Молоко вскипятите с ванилином и смешайте со взбитыми желтками. Полученную смесь прогрейте на сильном огне, постоянно помешивая.

Варите до тех пор, пока крем не загустеет. Затем снимите емкость с огня и взбейте проваренную массу. Крем считается готовым, когда на его поверхности образуется тонкая пленка.

Крем «Карамелька»

Ингредиенты:

3 столовые ложки сахара, 1 стакан сливок, 2 яйца, ванилин, корица, имбирь.

Способ приготовления

В две формочки для крема насыпьте по одной столовой ложке сахара и влейте по одной чайной ложке воды. Прогрейте в микроволновой печи при мощности выше средней в течение трех минут. Держите формочки в микроволновке до тех пор, пока сахар не начнет карамелизоваться.

Взбейте яйцо, желток, оставшийся сахар, ванилин, корицу, молотый имбирь. Порциями введите сливки, все перемешайте и вылейте приготовленную массу в формочки с карамелью. Накройте фольгой и поместите десерт на 5–8 минут в микроволновку. Готовый крем немного остудите и поставьте в холодильник до полного застывания.

Запеченные яблоки «Райский сад»

Ингредиенты:

4 кислых яблока, 2 столовые ложки малинового или вишневого конфитюра, 3 столовые ложки измельченных ядер

грецких орехов, 20 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки корицы, 1/2 чайной ложки кардамона.

Способ приготовления

Яблоки вымойте, аккуратно, не разрезая плоды, вырежьте сердцевину. Заполните образовавшееся пространство конфитюром и измельченными грецкими орехами, смешанными с корицей и кардамоном. Поверх начинки положите кусочки сливочного масла. Заверните яблоки в фольгу и запекайте в течение 25–30 минут в духовом шкафу.

Изделия из теста

Выпечка присутствует в кухнях многих народов мира. Известна она со времен седой старины. Сейчас нельзя с уверенностью сказать, кто первым догадался растолочь зерна в муку, смешать их с водой, чтобы получилось примитивное тесто, а потом еще и бросить его в огонь. Но все-таки это пришло кому-то в голову, и неважно, было ли данное деяние случайностью или осознанным поступком.

Поначалу выпекали только самые простые и в основном не очень вкусные изделия из муки. Но со временем человек узнавал все больше о злаках, изобретал новые способы помола и рецепты выпечки. Постепенно при изготовлении изделий из теста стали использовать различные продукты: дрожжи, жиры, а вместо воды – молоко, сливки, сыворотку, простоквашу, кефир и различные отвары. Люди пекли уже не только хлеб, но и булки, пироги, калачи и т. д.

В настоящее время всевозможные торты, пирожные, пироги и крендели необязательно готовить в домашних условиях, все это в изобилии имеется в магазинах и на лотках. Если хозяйка не располагает временем или не имеет желания возиться с выпечкой, то ее выручат готовые изделия, испеченные профессионалами-кулинарами. Однако многие все-таки сами предпочитают возиться с мукой, яйцами, дрожжами, кремами, вареньем и прочими продуктами, хотят все сделать своими руками, чтобы услышать комплименты от домашних и гостей.

Торты, пирожные и кремы

Ваши близкие и друзья сладкоежки? Порадуйте их тортами и пирожными собственного производства. Эти вкусные и питательные изделия смогут стать достойным завершением вашего шумного застолья, доставят радость маленьким гостям и продемонстрируют всем ваш талант искусного кондитера. Мы предлагаем вашему вниманию рецепты не только тортов и пирожных, но и различных кремов, помадок и глазурей, являющихся украшением кондитерских изделий.

Торт «Сладкоежка»

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 6 яичных белков, 20 г шоколада.

Для крема и начинки: 3 стакана сметаны, 2 стакана черешни или консервированной вишни, 2 столовые ложки вишневого сока, 1 столовая ложка коньяка или водки, 20 г шоколада, 2 чайные ложки желатина; растительное масло для смазки формы.

Способ приготовления

Яичные белки взбейте в крутую пену и аккуратно введите половинную норму сахара. Смешайте с мукой распущенный в теплой воде шоколад, добавьте белковую массу и хорошо вымесите. Выложите тесто в смазанную маслом форму и поместите на 15–20 минут в разогретый духовой шкаф или на 5–10 минут в микроволновую печь. Готовый бисквит охладите и разрежьте на три коржа.

Возьмите оставшийся сахар, смешайте его с вишневым соком, коньяком и взбитой сметаной (половина нормы). Желатин залейте горячей водой, хорошо размешайте, дайте остыть и соедините с приготовленной ранее смесью, затем добавьте оставшуюся сметану и еще раз все перемешайте.

На первый корж выложите почти все ягоды и смажьте сметанным кремом. Положите сверху следующий корж, также нанесите на него крем и накройте сверху третьим бисквитом. Обмажьте торт сверху и с боков кремом, выложите оставшиеся вишни и раскрошите шоколад. Готовый торт выдержите 1 час в

холодильнике.

Торт «Абрикосовый»

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 1 столовая ложка картофельного крахмала.

Для начинки и крема: 3 столовые ложки абрикосового повидла, 1/2 стакана молока, 2–3 столовые ложки сахара, 40 г сливочного масла, 40 г шоколада или 2 чайные ложки порошка какао; растительное масло для смазки формы; грецкие орехи и изюм для украшения.

Способ приготовления

На водяной бане подогрейте сливочное масло до размягчения. Смешайте его с растопленным шоколадом и сахаром и разотрите до появления белой пены. Не прекращая взбивания, подмешайте в полученную массу по одному отделенные от белков желтки. Охлажденные белки взбейте в отдельной посуде, добавьте одну их часть в маслянистую массу и слегка перемешайте. Добавьте муку, крахмал, оставшуюся часть белков и замесите некрутое тесто.

Выложите готовое тесто в смазанную маслом форму, заполнив ее на 2/3, и поместите на 20 минут в разогретую до 180–200˚ С духовку. Готовый бисквит остудите, выньте из формы и разрежьте на три коржа.

Приготовьте крем, для чего масло разотрите с сахаром, добавьте подогретое (но не горячее) молоко, порошок какао или растопленный шоколад и взбейте крем. Один бисквитный корж смажьте кремом и накройте вторым коржом, выложите на него повидло, нанесите крем и накройте третьим бисквитом. Обмажьте торт сверху и с боков кремом и украсьте измельченными грецкими орехами и изюмом.

Ананасовый торт «Нега»

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан муки, 60 г картофельного крахмала, 6

яиц, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки порошка какао.

Для крема и украшения: 2 стакана жирных сливок, 4 столовые ложки сахара, дольки ананаса.

Способ приготовления

Желтки отделите от белков и разотрите с половиной сахара, белки взбейте до получения пышной белой массы, смешайте с 1/2 частью сахара и соедините с желтками. Всыпьте муку, картофельный крахмал, порошок какао и все тщательно перемешайте. Готовое тесто разделите на три части, выложите в смазанные маслом формы и поместите на 25–30 минут в разогретую до 180˚ С духовку.

Выпеченные коржи остудите, смажьте кремом, приготовленным из взбитых с сахаром сливок, уложите друг на друга и сформируйте торт. Бока изделия обмажьте кремом и украсьте дольками ананаса, верхнюю часть также обмажьте взбитыми сливками и с помощью кондитерского мешочка сделайте на торте узорный бордюр. Вместо кондитерского мешочка можете использовать сделанную из картона трубочку с узким надрезом на конце.

Торт «Миндальный»

Ингредиенты:

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки миндаля, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки теплой воды, молотая корица и гвоздика; растительное масло для смазки формы.

Способ приготовления

Миндаль и изюм мелко нарежьте, белки взбейте в густую пену. Желтки разотрите с сахаром и соедините с мукой, добавьте в полученную массу воду, мелко нарезанные миндаль и изюм, взбитые белки, корицу и гвоздику.

Все тщательно перемешайте, полученное тесто выложите в смазанную растительным маслом форму и поместите на 15 минут в разогретый духовой шкаф или микроволновую печь.

Готовый бисквит выньте из формы и остудите, перед подачей

к столу украсьте изделие смесью из сахарной пудры и какао-порошка или шоколадной глазурью.

Творожный торт «Звездная ночь»

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан муки, 4 столовые ложки сахара, 3 яйца.

Для начинки: 2 стакана сладкой творожной массы, 1 стакан фруктового повидла.

Для крема: 1/2 стакана жирных сливок, 2 столовые ложки сахарного песка, 15 г желатина.

Для украшения: 100 г шоколада.

Способ приготовления

Отделите желтки от белков и разотрите с половиной сахара, другую половину взбейте с белками в тугую пену и соедините полученные массы в одну. Муку просейте и осторожно всыпьте во взбитую смесь, аккуратно перемешайте, чтобы взбитые белки не осели. Тесто разлейте в три формы и поставьте на 20–25 минут в разогретую до 200–220° С духовку.

Во время выпекания не стоит открывать дверцу духовки, иначе воздушное бисквитное тесто сразу осядет.

Испеченные коржи остудите. Для улучшения вкуса бисквит можно некоторое время подержать в холодильнике и пропитать ароматизатором.

Пока бисквит выстаивается, приготовьте начинку и крем: творожную массу взбейте миксером, добавьте в нее повидло, перемешайте и толстым слоем нанесите на коржи. Уложите бисквиты друг на друга и смажьте кремом, приготовленным из сливок, взбитых с сахаром, и разведенного в воде желатина. Шоколад натрите на крупной терке и посыпьте коржи. Оставшиеся сливки выложите в кондитерский шприц или корнетик и украсьте ими поверхность торта.

Торт «Нежный»

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан муки, 1 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 2

столовые ложки теплой воды, 1/4 чайной ложки соли, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя.

Для крема: 50 г сливочного масла, 4 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Для начинки и украшения: 2 столовые ложки тонко нарезанного миндаля, по 1 столовой ложке абрикосового и клубничного джема, 60 г шоколада.

Способ приготовления

Сахар, желтки и ванильный сахар разведите водой и перемешайте до получения однородной массы. В отдельной емкости взбейте белки с солью и соедините их с желтковой массой. Затем смешайте муку и разрыхлитель, просейте через сито сверху на белково-желтковую массу и осторожно перемешайте. Тесто выложите в смазанную маслом форму и поместите на 15–20 минут в разогретую духовку или на 5–10 минут в микроволновку (запекайте на полной мощности).

Готовое изделие слегка остудите, выньте из формы и оставьте в прохладном месте до полного остывания. Тем временем приготовьте крем: яйца разотрите с сахаром до однородного состояния, полученную массу поместите на водяную баню и взбивайте в течение 2 минут. Затем остудите и соедините со взбитым вместе с ванилином маслом.

Выпеченное тесто разрежьте на три коржа, смажьте их готовым кремом и джемом, положите один на другой и обмажьте сверху и по бокам кремом. Обсыпьте торт миндалем, посередине из джема сделайте сердечко и посыпьте его тертым шоколадом. Готовый торт поместите на 30–40 минут в холодильник.

Торт «Птичье гнездо»

Ингредиенты:

Для теста: 3 стакана муки, 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки меда, 70 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г шоколада, 1 чайная ложка соды.

Для крема: 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Муку, сахар, мед, сливочное масло, яйца и соду соедините в одной емкости и замесите тесто. Сформуйте шарики величиной с орех, выложите их на противень, смазанный маслом, и запеките в микроволновке при средней мощности в течение 5–7 минут.

Из готовых шариков сделайте «гнездо». На плоское блюдо уложите шарики («дно») и залейте их растопленным шоколадом. Затем сделайте бортик («гнездо») и тоже залейте растопленным шоколадом. Оставшиеся шарики положите внутрь «гнезда» и залейте сметанным кремом, приготовленным путем взбивания сметаны с сахаром. Это будут «яйца». Поставьте торт на 2 часа в холодильник.

Торт с шоколадной прослойкой

Ингредиенты:

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка крахмала, 3 чайные ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 6 яиц, 2 стакана свежей клубники, 1 стакан свежей малины, 2 столовые ложки малинового джема, 2 стакана сметаны, желе.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром в крутую пену, муку, крахмал и порошок какао просейте и соедините с яичной массой, все аккуратно перемешайте и переложите в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Поместите емкость с тестом в разогретую до 200° С духовку и выпекайте изделие в течение 20 минут до готовности.

Ягоды вымойте и переберите. Несколько клубничек оставьте с чашелистиками и отложите их вместе с малиной для украшения торта. Затем смешайте ягоды с сахаром и сделайте ягодное пюре, размяв их. Часть сметаны взбейте с ванильным сахаром и смешайте с ягодным пюре.

Готовый корж разрежьте на три части, нижнюю смажьте ровным слоем ягодно-сметанного крема, положите сверху второй корж, нанесите на него крем и прикройте третьим коржом. Поместите торт на 3–4 часа в холодильник, а затем обмажьте сверху и с боков взбитой с сахаром сметаной и украсьте малиновым джемом, ягодами и желе.

Пирожные «Пикантные»

Ингредиенты:

1 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана теплого молока, 2 яичных белка, молотый мускатный орех, корица, имбирь, черный молотый перец, молотый кардамон, сахарная пудра.

Способ приготовления

Соду размешайте в теплом молоке, сливочное масло взбейте, все смешайте и хорошо разотрите. Добавьте сахар и пряности, всыпая их постепенно маленькими порциями. Положите туда же муку и замесите тесто. Раскатайте его тонким коржом и формочкой для теста нарежьте разные фигурки. На противень постелите пергаментную бумагу и выложите пирожные. Выпекайте в микроволновке при средней мощности 3 минуты.

Выньте пирожные и дайте им остыть. Белки взбейте с сахарной пудрой в крутую пену и смажьте пирожные, затем поставьте их в микроволновую печь еще на 1 минуту для подсушки.

Пирожные «Изюминка»

Ингредиенты:

2 1/2 стакана муки, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 40 г сливочного маргарина, 1/2 пакетика разрыхлителя, 2 столовые ложки молока, 200 г кислого творога, 1 столовая ложка топленого сливочного масла, 1 стакан абрикосового джема, 2 столовые ложки изюма, 1/2 стакана измельченного миндаля, молотая корица, сахарный песок.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, разрыхлителя, творога, маргарина, сахара и молока. Раскатайте его в прямоугольный пласт, смажьте топленым сливочным маслом и абрикосовым джемом, положите сверху миндаль и изюм, затем сверните рулетом и нарежьте на тонкие кусочки. Переложите их срезами вниз в смазанную маслом форму и поместите на 15–25 минут в разогретую духовку. Готовые пирожные-рулетики остудите и посыпьте молотой

корицей, смешанной с сахарной пудрой.

Пирожные «Ночка»

Ингредиенты:

1/2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка черного кофе.

Способ приготовления

Смешайте муку, сахар, какао, добавьте большую часть сливочного масла, разотрите и взбейте до образования пышной массы. Противень застелите пергаментной бумагой и выложите на него сформованные из теста шарики, слегка приплюснув их. Выпекайте в микроволновке при средней мощности 3 минуты, затем выньте противень из печи и дайте остыть. Взбейте оставшееся масло с сахарной пудрой и

свежеприготовленным черным кофе. Полученным кремом смажьте поверхность шариков, соедините их попарно в пирожные и посыпьте сахарной пудрой.

Пирожные «Восторг»

Ингредиенты:

2 стакана муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 2 1/2 стакана сахара, 3/4 стакана растительного масла, 1 стакан желтого лимонада, 6 пакетиков ванильного сахара, 10 крупных свежих персиков, 3 стакана сливок, 2 стакана жирной сметаны.

Способ приготовления

Яйца смешайте с сахарным песком и ванильным сахаром и разотрите до пышности. Добавьте растительное масло, лимонад и тщательно взбейте всю массу. Муку и разрыхлитель смешайте, просейте в полученную смесь и замесите тесто. Выложите его на смазанный растительным маслом противень и поместите в разогретую духовку.

Выпекайте при температуре 180–200° С в течение 20 минут (при использовании микроволновки времени потребуется в 2 раза меньше).

Свежие персики обдайте кипятком и очистите от кожицы. Разрежьте их пополам, удалите косточки, мякоть мелко нарежьте. Сливки и ванильный сахар взбейте в крутую пену. Сметану также смешайте с ванильным сахаром, добавьте кусочки персиков и соедините всю массу со взбитыми сливками. Распределите крем по поверхности остывшего коржа. Переложите его на блюдо и разрежьте на порции.

Пирожные «Яблочко»

Ингредиенты:

6 столовых ложек муки, 1 стакан сахара, 6 яиц, 1 стакан кураги, 1 стакан измельченных орехов, 5 столовых ложек яблочного повидла, 3 столовые ложки воды, 2 яичных белка, ванильный сахар.

Способ приготовления

Разбейте яйца и отделите белки от желтков. Желтки взбейте с сахаром до густой пены. Отдельно взбейте белки. Замесите тесто из муки, теплой воды, орехов, кураги, желтковой массы. На противень, застеленный пергаментной бумагой, выложите тесто. Запеките его в микроволновой печи при полной мощности в течение 7 минут, затем выньте и дайте остыть.

Поверхность бисквита смажьте яблочным повидлом, а сверху нанесите белковую массу. Поставьте форму еще на 1 минуту в печь, чтобы белки подсохли. Перед подачей к столу нарежьте бисквит на порционные кусочки – это и будут пирожные.

Пирожное «Апельсин»

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 5 яиц.

Для прослойки и украшения: 1 стакан сливок, 2 столовые ложки сахара, 6 апельсинов, 8 г желатина, бисквитная крошка.

Способ приготовления

Взбейте яйца, добавьте сахарный песок и поместите емкость со смесью на водяную баню. При помешивании нагрейте массу до 45–50° С, после чего охладите до комнатной температуры. В подготовленную массу добавьте просеянную муку и тщательно перемешайте до образования однородной массы. Готовое бисквитное тесто вылейте в смазанную растительным маслом форму и поместите на 25–35 минут в разогретую до 220° С духовку.

Испеченный бисквит охладите и нарежьте кружочками диаметром около 5 см и толщиной 0,5–0,8 см.

Приготовьте начинку следующим образом: взбейте сливки с сахарным песком, добавьте разведенный в теплой воде желатин и тщательно вымесите полученную массу. Нанесите взбитые сливки на один кружок бисквита, сверху положите тонкий ломтик апельсина, прикройте его вторым кружком бисквита и с помощью кондитерского мешочка украсьте поверхность изделия взбитыми сливками. Обмажьте ими пирожное с боковых сторон, после чего обсыпьте бисквитной крошкой. Каждое изделие украсьте вырезанным в форме цветка апельсином.

Трубочки «Миндальные»

Ингредиенты:

1 неполный стакан муки, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1 стакан рубленых миндальных орехов, 3 яйца.

Способ приготовления

Разотрите сливочное масло с яичными желтками, сахаром и орехами, добавьте муку и взбитые яичные белки. Замесите тесто, раскатайте его, вырежьте небольшие кружки, выложите их на противень и поместите на 15–20 минут в разогретую до 200° С духовку. Горячие лепешки быстро сверните в трубочки, дайте остыть и наполните любым кремом.

Эклеры

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан воды, 6 яиц, 1/4 чайной ложки соли.

Для крема и украшения: 11/2 стакана молока или сливок, 1 столовая ложка муки, 4 столовые ложки сахара, 5 желтков, 1/2 чайной ложки ванилина, 50 г тертого шоколада.

Способ приготовления

В посуду налейте молоко или воду, добавьте соль, размягченное масло, хорошо перемешайте и поставьте на огонь. Когда масса закипит, постепенно всыпьте муку и быстро перемешайте до исчезновения комочков. Прогрейте смесь еще в течение 2–5 минут и снимите с огня. Полученную массу охладите до 70° С и аккуратно подмешайте в нее яйца. Готовое тесто должно представлять собой вязкую массу.

Кондитерский мешок набейте заварным тестом и отсадите на предварительно смазанный маслом противень вытянутые булочки длиной 10–12 см. Оставьте их на 15 минут для расстойки. Если тесто было сделано правильно, то после отсадки оно слегка расплывется и хорошо поднимется. Затем поместите противень с изделиями в нагретый до 180–200° С духовой шкаф и выпекайте в течение 30–40 минут.

Приготовьте крем следующим способом: желтки смешайте с мукой до исчезновения комочков, добавьте сливки, взбитые с сахарным песком, все тщательно перемешайте и нагрейте до 50° С. Проваренную загустевшую массу снимите с огня, и, не прекращая помешивания, охладите до комнатной температуры. Добавьте ванильный сахар, часть натертого шоколада и взбейте в течение 15 минут.

Пирожные проколите небольшой палочкой сбоку и с помощью кондитерского шприца введите в полученное отверстие заварной крем, приготовленный из сливок, муки, сахара, ванилина и желтков. Верх каждого пирожного смажьте оставшейся частью крема и обмакните намазанной стороной в чашку с тертым шоколадом.

Масляный крем на сгущенном молоке

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока.

Способ приготовления

Разогрейте масло до состояния густой сметаны. Затем взбейте его до получения однородной массы белого цвета. Не прекращая взбивания, постепенно влейте сгущенное молоко и взбейте до получения пышной однородной массы.

Меренга

Ингредиенты:

Для теста: 4 белка, 11/4 стакана сахара, 1/4 пакетика ванильного сахара.

Для крема: 1 стакан сливок, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1/4 чайной ложки ванилина, 100 г миндальных хлопьев.

Способ приготовления

Яичные белки отделите от желтков. Для этого воронку поместите над блюдом и разбейте в нее яйцо; белок стечет, а желток останется в воронке. Белки взбейте в тугую пену, добавьте ванильный сахар и постепенно, не прекращая взбивания, подсыпьте сахарный песок.

Полученную массу поместите в кондитерский мешок и отсадите на застеленный пергаментной бумагой противень небольшие лепешки. Поместите изделия в разогретую до 100° С духовку и выпекайте в течение 30–40 минут.

Взбейте сливки, добавьте в них сахарную пудру, ванильный сахар, миндальные хлопья и перемешайте. Испеченные изделия отделите от бумаги, остудите и попарно склейте кремом. Верх и бока пирожных также покройте кремом. При желании в сливки вместо миндальных хлопьев можно добавить измельченные орехи или какао-порошок.

Масляный крем на молоке и яйцах (шарлотт)

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки молока.

Способ приготовления

Молоко и сахар вскипятите, яйцо взбейте и соедините с молоком. Доведите массу до кипения, после чего охладите до комнатной температуры и взбейте венчиком или миксером.

Масляный крем на яйцах (глясе)

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Поместите в емкость сахар и яйцо, перемешайте и поставьте на огонь. Через 1–2 минуты снимите емкость с плиты и взбейте смесь до получения пышной массы, которая должна увеличиться в объеме примерно в 2–3 раза. В отдельной емкости разогрейте масло до состояния густой сметаны и разомните его добела. Соедините масло с яичной массой и взбивайте до тех пор, пока не получится пышный крем.

Крем белковый сырой

Ингредиенты:

3 яичных белка, 1/2 стакана сахарной пудры, 8 капель лимонной кислоты.

Способ приготовления

Емкость с белками поместите в холодную воду или на лед и взбейте до получения пышной белой пены. Продолжая взбивание, введите в белковую пену небольшое количество сахарной пудры, через 2–3 минуты добавьте оставшуюся сахарную пудру, а также лимонную кислоту, ароматические добавки или краски по вкусу. Все перемешайте.

Крем желательно употреблять сразу же после приготовления, так как через некоторое время он теряет свою пышность.

Крем белковый заварной

Ингредиенты:

3 яичных белка, 1/2 сахарной пудры, 1/4 стакана воды, 8 капель разведенной лимонной кислоты.

Способ приготовления

Размешайте в емкости сахар и воду, поместите на огонь и варите до получения тягучего сахарного сиропа. Белки взбейте в кастрюльке, не прекращая взбивания, введите полученную пену в горячий сироп. Все тщательно перемешайте и продолжите процедуру взбивания. Добавьте лимонную кислоту, фруктовые соки и другие ароматические добавки и все перемешайте.

Сахарный сироп

Ингредиенты:

4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, ароматические добавки

Способ приготовления

Сахар, смешанный с водой, доведите до кипения и снимите пену. Сироп охладите и добавьте в него различные ароматизаторы.

Крем заварной на яйцах

Ингредиенты:

4 столовые ложки сахара, 1/2 столовой ложки крахмала, 3 яйца, молоко.

Способ приготовления

Этот крем удобен тем, что для его приготовления можно использовать молоко, сливки или воду по выбору. Яйца соедините с молоком, сахаром и крахмалом в небольшой емкости, поставьте на огонь и варите, помешивая, до загустения и образования на поверхности пузырьков. Готовый крем охладите.

Крем заварной с мукой

Ингредиенты:

1 стакан молока, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 1 столовая ложка муки или крахмала.

Способ приготовления

В емкости хорошо перемешайте муку и яйцо до исчезновения комочков, влейте немного молока и все еще раз перемешайте.

В другой емкости доведите до кипения оставшееся молоко с сахаром, помешивая, влейте полученную смесь в массу из молока и яиц, проварите до загустения и охладите.

Сливочный крем

Ингредиенты:

1 стакан сливок 35 %-ной жирности, 1 чайная ложка сахарной пудры, щепотка ванильного сахара.

Способ приготовления

Сливки охладите, налейте в емкость, помещенную в холодную воду или лед, и взбейте до получения густой пены. Продолжая взбивание, постепенно введите ванильный сахар и сахарную пудру, хорошо перемешайте. Крем желательно использовать сразу после приготовления.

Сметанный крем

Ингредиенты:

1 стакан сметаны 30 %-ной жирности, 4 столовые ложки сахарной пудры, 1/2 чайной ложки ванильного сахара.

Способ приготовления

Емкость со сметаной поместите в холодную воду или лед и взбейте до густой пышной пены. Сахарную пудру и ванильный сахар перемешайте со взбитой сметаной и охладите.

Глазурь из сахарной пудры

Ингредиенты:

1/2 стакана сахарной пудры, 3 столовые ложки воды, вкусовые и ароматические добавки.

Способ приготовления

Сахарную пудру поместите в емкость, залейте теплой водой и добавьте ароматизаторы. Нагрейте массу до 40° С, не забывая помешивать, и горячей нанесите на изделие.

Глазурь шоколадная

Ингредиенты:

1 стакан сахара, 1 чайная ложка порошка какао, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления

Сахар смешайте с водой и варите до тех пор, пока сироп не начнет тянуться с ложки толстой ниткой. Добавьте в него какао, охладите до 60–70° С, время от времени растирая глазурь о края емкости. О готовности глазури можно судить по образованию на ее поверхности блестящей корочки.

Помадка основная

Ингредиенты:

1 стакан сахара, 2/3 стакана воды, 8 капель лимонной кислоты или 1/2 чайной ложки уксуса.

Способ приготовления

Засыпьте в кастрюлю сахар, залейте его горячей водой и размешайте до полного растворения сахарных крупинок. Сироп поставьте на сильный огонь и доведите, не помешивая, до кипения. Снимите пену, накройте кастрюлю крышкой и варите сироп до загустения.

Добавьте раствор лимонной кислоты или разведенный уксус, проварите массу еще 2–3 минуты и быстро охладите, поместив кастрюлю в холодную воду или на лед. Затем взбейте сироп деревянной лопаточкой до побеления (масса должна приобрести кристаллическую структуру).

Готовую помадку разомните и при помешивании нагрейте до 45–55˚ С. Добавьте ароматические вещества (фруктовую настойку, ликер, сироп варенья, шоколад, ванилин и др.) и еще раз перемешайте полученную массу.

Желе на желатине

Ингредиенты:

5 г желатина, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана воды, 1/3 стакана вина или фруктового сока, 8 капель лимонной кислоты, ароматические добавки.

Способ приготовления

Желатин замочите на 2 часа в кипяченой холодной воде для набухания. Затем добавьте сахар, лимонную кислоту, вино и доведите при помешивании до кипения. Удалите с поверхности пену, охладите массу до 40–60˚ С и заправьте ее пищевыми красками и ароматическими веществами, используемыми для кремов, помадок и сиропов.

Пироги, пирожки, печенья и прочие изделия

Умелая хозяйка всегда сумеет приготовить к чаю вкуснейшие пироги и пирожки с различными начинками, печенья и кексы, рулеты и пончики, причем эти изделия доставят гостям и близким неменьшую радость, чем торты или пирожные. Мы предлагаем рецепты всевозможных изделий из теста, которые помогут вам произвести должное впечатление на ваших гостей.

Напомним, что пирожки, пончики, беляши и многие другие изделия из теста не пекут, а жарят в сильно разогретом жире (фритюре). Тесто для таких изделий может быть любым – дрожжевым, пресным, слоеным, заварным, песочным. Дрожжевое тесто следует готовить немного жиже, чем для печеных пирожков, и, чтобы оно не впитывало много жира, рекомендуется добавлять алкоголь (водку, коньяк, ром или чистый спирт).

Пирог «Чесночный»

Ингредиенты:

Для теста: 2 1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1/4 чайной ложки соли, 1 столовая ложка сахара, 50 г сливочного масла.

Для начинки: 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки топленого масла, 10 помидоров, 4–6 зубчиков чеснока, зелень, соль, молотый перец.

Способ приготовления

Замесите дрожжевое тесто, смешав муку, дрожжи, соль, сахар и теплое молоко. Затем добавьте сливочное масло и яйцо и замесите тесто однородной консистенции. Накройте его салфеткой и оставьте для подъема в теплом месте.

Тем временем приготовьте начинку: чеснок очистите и измельчите, зелень мелко нарубите, помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте колечками. Тесто раскатайте в пласт, переложите на смазанный маслом противень, сверху смажьте топленым маслом, разложите помидоры и чеснок, посолите, поперчите, посыпьте зеленью и защипните края. Поместите

противень с пирогом в разогретую до 200° С духовку и выпекайте в течение 20–30 минут.

Пирог «Сырный» с зеленым луком

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан муки, 100 г сливочного маргарина, 1 яйцо, соль.

Для начинки и соуса: 1 луковица, соль, молотый перец, 1 стакан тертого сыра острых сортов, 3 яйца, 2 пучка зеленого лука, 1 стакан сметаны, зелень, молотый перец.

Способ приготовления

Из муки, яйца, маргарина и соли замесите тесто и поместите его на 20–30 минут в холодильник. Подготовьте начинку: зеленый лук измельчите, репчатый нарежьте кольцами. Раскатайте тесто и выложите его в смазанную жиром форму, сделав бортики, сверху выложите немного зеленого и репчатого лука. Приготовьте сметанный соус: сметану смешайте с тремя яйцами, оставшейся частью зеленого и репчатого лука, посолите, поперчите и посыпьте рубленой зеленью. Полейте соусом пирог, сверху выложите тертый сыр и запеките в духовке при температуре 180–200° С в течение 20 минут.

Пирог «Наслаждение»

Ингредиенты:

Для теста: 1 1/2 стакана муки, 1/2 стакана воды, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки молотых ржаных сухарей, 1 столовая ложка сахара, 1/4 чайной ложки соли.

Для начинки: по 1 стручку красного, желтого и зеленого перца, 2 помидора, 1/2 стакана растительного масла, молотый черный перец, 10 зеленых оливок, фаршированных перцем, 1 стакан мелко нарезанного соленого сыра, зелень.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, воды, дрожжей, сахара, соли и ржаных сухарей. Добавьте немного растительного масла и еще раз все хорошо перемешайте. Накройте тесто чистой салфеткой и поставьте в теплое место, чтобы оно подошло.

Перец нарежьте узкими полосками, помидоры очистите и измельчите. Тесто раскатайте и выложите на противень, смазанный маслом. Сверху разложите все компоненты. Посолите, поперчите, сбрызните растительным маслом и посыпьте зеленью. Выпекайте в микроволновке при полной мощности в течение 5–7 минут.

Пирог «Грибной»

Ингредиенты:

5–6 сушеных грибов, 5 крупных клубней картофеля, 4 яйца, 4 столовые ложки тертого сыра острых сортов, 1/3 пачки сливочного масла, 3 зубчика чеснока, зелень, соль, молотый перец.

Способ приготовления

Картофель очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Грибы в течение 1 часа вымачивайте в теплой воде, потом отварите их в этой же воде, выпарив жидкость наполовину. Зелень вымойте и измельчите, чеснок пропустите через чеснокодавилку. Грибы соедините с зеленью, измельченным чесноком, яйцами, сыром и сливочным маслом, посолите и поперчите. Слоями выложите в смазанную растительным маслом форму картофель и грибную массу и запеките в микроволновке при средней мощности в течение 10 минут.

Пирог «Овощной»

Ингредиенты:

Для теста: 1 1/2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки теплого молока, 1/2 чайной ложки соли.

Для начинки: 3 стручка сладкого перца, 2 стакана сметаны, 100 г копченого окорока, 1 пакет лукового супа, 3 столовые ложки тертого сыра.

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, молока, сливочного масла и соли, положите его на 40 минут в холодильник. Тем временем подготовьте начинку: перец нарежьте полосками, луковый суп из пакета смешайте со сметаной, копченый окорок нарежьте кубиками, а сыр натрите на крупной терке. Готовое тесто раскатайте в пласт и переложите на смазанный маслом противень, приподняв немного края. На тесто выложите приготовленную смесь, разложите кубики копченого окорока и посыпьте сыром. Поместите противень с пирогом в духовой шкаф и выпекайте в течение 20 минут при температуре 200° С. Можете воспользоваться и микроволновой печью (при средней мощности пирог будет готов в течение 10 минут).

Пирог «Рыбка»

Ингредиенты:

2 1/2 стакана муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 стакана воды, 1 луковица, 100 г филе рыбы, 60 г копченого сала, 1 яйцо, черный молотый перец.

Способ приготовления

Возьмите муку, соль, масло, воду и замесите тесто. Накройте его салфеткой и дайте немного постоять. Затем раскатайте две тонкие лепешки и одну положите в форму. Сверху выложите приготовленную из лука, сала и рыбного филе начинку, прикройте ее второй лепешкой и защипните края пирога. Смажьте изделие взбитым яйцом, проколите в нескольких местах и поместите на 20 минут в духовку.

Пирог с изюмом

Ингредиенты:

2 стакана муки, 150 г маргарина, 1 стакан молока, 5 столовых ложек сахара, 200 г творога, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана изюма, 1 столовая ложка натертой цедры

лимона, соль.

Способ приготовления

Маргарин нарежьте мелкими кусочками и смешайте с мукой. Растворите в молоке соль и сахар (1 столовую ложку), добавьте жидкость в муку, замесите тесто и поместите его на 2–3 часа в холодильник.

Готовое тесто раскатайте, выложите сверху маргариново-мучную массу, защипните края и раскатайте еще раз, сложите тесто в несколько слоев, снова раскатайте. Повторите данную операцию 2–3 раза, затем раскатайте лепешку, выложите ее в форму и поместите на тесто начинку, приготовленную следующим образом: творог пропустите через мясорубку, взбейте масло с сахаром, добавьте яйца, цедру, изюм и все перемешайте. Защипните края пирога, смажьте поверхность взбитым яйцом и запеките в разогретой духовке до готовности. Продолжительность выпечки – 20–25 минут.

Пирог с беконом

Ингредиенты:

3 стакана муки, 2 столовые ложки теплой воды, 180 г сливочного масла, 2 баклажана, 1 луковица, 200 г бекона, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, молотый черный перец, зелень.

Способ приготовления

Муку перетрите с маслом, добавьте яйцо, влейте воду и замесите тесто. На дно формы постелите лист пергаментной бумаги и выложите на него раскатанное в пласт тесто, смажьте его яичным белком и оставьте на несколько минут для расстойки.

Баклажаны нарежьте кубиками, добавьте измельченный лук и ломтики бекона, посолите, поперчите. Прогрейте в микроволновой печи на максимальной мощности 2 минуты. Выложите баклажанную смесь на тесто и залейте яйцами, взбитыми со сливками. Выпекайте при мощности ниже средней 20 минут. Готовый пирог посыпьте зеленью.

Пирог «Яблочный»

Ингредиенты:

2 1/2 стакана муки, 2 столовые ложки теплого молока, 1/2 стакана сахара, 180 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 5–6 крупных яблок, 1 яичный белок.

Способ приготовления

Муку смешайте с сахаром и маслом, добавьте теплое молоко и замесите мягкое тесто. Положите его в холодильник на 1 час, затем разделите на две части и раскатайте в лепешки. Один из пластов теста положите в смазанную маслом форму, сверху разместите ломтики яблок, посыпьте их сахарной пудрой и прикройте второй лепешкой. Края пирога защипните, смажьте взбитым белком, сделайте в тесте несколько проколов и поместите форму с изделием в разогретую духовку. Выпекайте в течение 20–25 минут при температуре 180–200° С.

Пирог «Пчелка»

Ингредиенты:

3 стакана муки, 3 стакана молока, 20 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 1 стакан меда, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка желатина, 1 пачка творога, соль.

Способ приготовления

Дрожжи разведите в молоке, добавьте щепотку соли, муку, 2 столовые ложки меда, кусочек сливочного масла и замесите тесто. Накройте его чистым полотенцем и поставьте в теплое место для подъема.

Смешайте оставшееся сливочное масло, мед и 6 столовых ложек молока, прогрейте эту смесь в микроволновке при средней мощности 1 минуту, затем всыпьте молотые орехи и дайте остыть.

Дрожжевое тесто обомните, раскатайте, переложите на смазанный маслом противень и оставьте на несколько минут для расстойки. Орехово-медовую смесь разложите по поверхности теста и поместите изделие в микроволновую печь. Выпекайте при

мощности выше средней 10 минут.

Рогалики «Ореховые»

Ингредиенты:

3 стакана муки, 2 стакана сахарной пудры, 1 стакан молотых орехов, 200 г сливочного масла, 2 чайные ложки молотой корицы.

Способ приготовления

Из муки, половины сахарной пудры, сливочного масла и небольшого количества корицы замесите тесто. Скатайте из него три валика, заверните их в пленку и положите на 1 час в холодильник. Каждый валик теста разрежьте на ломтики и слепите из них небольшие рогалики, переложите изделия на противень и поместите в микроволновую печь. Выпекайте при полной мощности 5 минут. Оставшуюся корицу смешайте с сахарной пудрой и обваляйте в этой смеси теплые рогалики.

Творожные колобки

Ингредиенты:

500 г творога, 1 стакан сахара, 2 яйца, 11/2 стакана муки, 1/4 чайной ложки питьевой соды, жир для жаренья.

Способ приготовления

Разотрите творог до однородного состояния, всыпьте муку, сахар, соду, вбейте яйца. Смесь еще раз разотрите. Затем сформуйте колобки и обжарьте их в разогретом жиру.

Хворост

Ингредиенты:

2 стакана муки, 3 яичных желтка, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара,

1/2 стакана молока, 1 столовая ложка водки,

1/4 чайной ложки ванилина, 1/3 чайной ложки соли, 1/2 стакана сахарной пудры для посыпки, 300 г свиного сала, растительное масло для обжарки.

Способ приготовления

Замесите крутое тесто из муки, молока, сахара, желтков, водки, соли, сметаны. Раскатайте его тонким пластом, нарежьте узкими полосками, разделите попарно и переплетите косичками. При желании можно вырезать из этого теста фигурки при помощи формочки для печенья.

Свиное сало разогрейте вместе с растительным маслом и обжарьте в полученной смеси хворост до золотистого цвета. Готовые изделия выложите на бумагу и посыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Миндальные шарики

Ингредиенты:

250 г миндаля, 2 стакана сахара, 3 яичных белка, 300 г сливочного масла для жарки.

Способ приготовления

Миндаль очистите, растолките, смешайте с яичными белками, не взбивая их. Затем добавьте сахар и хорошо перемешайте. Из полученной смеси сформуйте шарики, слегка их сплюсните и обжарьте в горячем фритюре.

Печенье ореховое

Ингредиенты:

1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 1 столовая ложка крахмала, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана молотых орехов.

Способ приготовления

Взбейте сливочное масло с сахаром до пышности, добавьте желтки и все тщательно перемешайте. Муку соедините с крахмалом и орехами, добавьте во взбитую массу и перемешайте. На противень постелите пергаментную бумагу и с помощью кондитерского мешочка выдавите на нее тесто в виде различных фигурок. Сначала их охладите в течение 1 часа, потом выпекайте в микроволновке при мощности ниже средней в течение 10 минут. Можете воспользоваться и духовым шкафом, увеличив продолжительность выпечки до 15 минут.

Печенье «Цитрусовое»

Ингредиенты:

1 стакан муки, 3 стакана сахара, 5 яичных белков, 1 лимон.

Способ приготовления

Взбейте белки с сахаром и лимонным соком, соедините полученную смесь с мукой и небольшим количеством измельченной лимонной цедры. Все тщательно перемешайте и с помощью кондитерского мешочка отсадите тесто на противень, застланный пергаментной бумагой. Выпекайте в разогретом духовом шкафу в течение 10 минут.

Печенье глазурованное

Ингредиенты:

1 стакан муки, 180 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 11/2 банки сгущенного молока, 40 г шоколада.

Способ приготовления

Смешайте муку с сахарной пудрой, добавьте половину сливочного масла и разотрите до образования маленьких крупинок. Полученное тесто выложите в форму и выпекайте в микроволновке при полной мощности 5 минут. В кастрюльку вылейте сгущенное молоко и выложите оставшееся масло, смесь поварите 3–4 минуты, перемешайте и поварите еще 5 минут. Она

должна увеличиться в объеме и иметь вид свернувшегося молока. Облейте готовый корж приготовленной глазурью и поставьте на несколько минут в прохладное место. Затем посыпьте натертым шоколадом и нарежьте небольшими кусочками.

Булочки «Необычные»

Ингредиенты:

2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 2 стакана творога, 2 столовые ложки сливок, 1 яйцо, 6 столовых ложек тертого сыра острых сортов, 1 яблоко, 1/2 столовой ложки натертого хрена, 1 пучок зеленого лука, 1/2 чайной ложки острого томатного соуса, 1 луковица, соль, молотый черный перец, мак или кунжут для посыпки.

Способ приготовления

Приготовьте слоеное тесто по описанным выше рецептам. Раскатайте его в пласт и вырежьте квадраты и кружки. Переложите их на смазанный маслом противень. Желток взбейте со столовой ложкой сливок и смажьте тесто. Посыпьте его маком или кунжутом и выпекайте при средней мощности 4 минуты.

Для начинки смешайте творог, сливки, 1 столовую ложку натертого сыра, заправьте острым томатным соусом и черным перцем. Разделите массу на три части. Одну треть смешайте с хреном и натертым яблоком, вторую – с мелко порубленной луковицей, зеленым луком и солью, последнюю – с сыром и перцем. Готовые булочки разрежьте поперек и наполните разными фаршами.

Булочки «Восточный базар»

Ингредиенты:

1 стакан муки, 2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка меда, 5 стаканов разных сухофруктов (курага, изюм, яблоки, чернослив и др.), 1/2 стакана свежезаваренного чая.

Способ приготовления

Все сухофрукты промойте, измельчите, заправьте медом и залейте горячим крепким свежезаваренным чаем. Полученную смесь оставьте на несколько часов. Яйца, сахар и маргарин взбейте в пышную массу, добавьте муку и замесите тесто, соедините его с подготовленными сухофруктами и тщательно перемешайте. Из готового теста сформуйте булочки и выложите их на застланный пергаментной бумагой противень. Выпекайте при полной мощности 7 минут, затем остудите и смажьте медом.

Рулет «День и ночь»

Ингредиенты:

1 стакан муки, 7 яиц, 1/2 стакана молока, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки порошка какао, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана сахарной пудры, 2 столовые ложки молотых грецких орехов, ванильный сахар.

Способ приготовления

Разотрите желтки с сахаром добела, добавьте молотые орехи, муку, теплую воду и взбитые белки. Все перемешайте до получения однородной массы. Форму смажьте маслом и выложите в нее половину приготовленного теста. Во вторую половину добавьте порошок какао, все хорошо перемешайте и выложите в форму поверх первого слоя. Поместите бисквит в разогретую до 200° С духовку и выпекайте в течение 20 минут. Готовый бисквит слегка остудите.

Небольшое количество муки разведите в молоке, доведите смесь до кипения, дайте загустеть и снимите с огня. Масло взбейте с сахарной пудрой, добавьте заваренную муку, ванильный сахар и хорошо взбейте. Полученным кремом смажьте поверхность бисквита, посыпьте сахарной пудрой и заверните выпеченное изделие рулетом с помощью салфетки.

Рулет «Яблочный аромат»

Ингредиенты:

1/2 стакана муки, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 3 столовые ложки яблочного варенья или джема, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Сахарную пудру соедините с яйцами и взбейте до получения тягучей массы. Всыпьте муку, добавьте масло, влейте немного теплой воды и взбейте еще раз. Полученное тесто переложите в застланную пергаментной бумагой квадратную форму и поместите на 10 минут в разогретую до 200° С духовку. Выпеченное тесто слегка остудите, посыпьте сахарной пудрой, смажьте вареньем или джемом, после чего заверните в рулет и дайте окончательно остыть.

Напитки

Без напитков во время обеда невозможно обойтись. Они не только утоляют жажду и освежают в жаркие летние дни, но и согревают в зимние месяцы, а горячительные (спиртосодержащие) напитки еще и поднимают настроение. Нередким гостем на праздничном столе являются всевозможные соки и минеральные воды, но в нашей книге речь не о них.

Чтобы облегчить выбор среди большого количества всевозможных напитков, мы разделили их на две группы: горячие и горячительные и прохладительные. В первой группе ведущее место занимают чай, кофе, какао и горячий шоколад, которые подают в конце обеда, причем нередко вместе с тортами, пирожными и прочей выпечкой. Горячительные напитки, к коим можно отнести пунши, гроги, глинтвейны и другие напитки, содержащие алкоголь, способны заменить привычные многим вина, коньяки, ликеры, виски и даже водку.

Коктейли и родственные им прохладительные напитки, приготовляемые из близких по составу крепких напитков в заполненном льдом специальном смесительном приборе – шейкере, мы не советуем подавать к обеду или ужину вместо вин. Прохладительные напитки представляют собой нечто законченное и самостоятельное, тем не менее вы можете использовать их в качестве аперитива, подаваемого гостям прежде, чем они сядут за стол. Безалкогольные коктейли, джулепы, флипы или щербеты украсят любой детский праздник, но неменьшее удовольствие доставят они и взрослым.

Горячие и горячительные напитки

Горячие напитки вы можете готовить в той посуде, в которой они будут подаваться к столу. Однако во время приготовления старайтесь соблюдать следующие правила:

1. Если вы готовите напитки в нескольких чашках, то расположите их на некотором расстоянии друг от друга.

2. Во время приготовления напитков, содержащих молоко, внимательно следите за процессом, иначе молоко может выкипеть или «убежать».

3. Не нагревайте слишком сильно алкогольные напитки.

4. Растворимый кофе готовьте так: засыпьте в чашку порошок, налейте воды, и поставьте в микроволновку. Таким же образом можно приготовить и другие растворимые напитки. А можно просто залить порошок кофе кипятком и размешать.

5. Чай лучше всего готовить в том количестве, которое будет сразу подано к столу. Для приготовления этого напитка используйте фарфоровый, стеклянный или керамический чайник. Воду вскипятите, обдайте кипятком заварочный чайник, засыпьте необходимое количество сухого чая и залейте его кипятком примерно на треть объема чайника. Дайте напитку настояться 1–2 минуты, долейте воды и подождите еще 5–7 минут. Готовый чай разлейте по чашкам и подайте к столу.

6. Для приготовления черного кофе используйте объемную посуду, иначе при закипании напиток может «убежать». Засыпьте кофе на дно посуды и залейте заранее приготовленным кипятком так, чтобы уровень воды не превышал примерно трети высоты посуды. Поместите емкость с напитком на огонь и доведите до кипения. Снимите кофе с огня, дайте немного отстояться и разлейте по чашкам. Можете готовить этот напиток и в микроволновой печи.

Горячительные напитки, рецепты которых мы предлагаем в данной книге, также требуют термической обработки. Всевозможные пунши, гроги и винные напитки, подаваемые в теплом или горячем виде, отличаются необыкновенным вкусом, они будут уместны на любом торжестве.

Чай «Южный»

Ингредиенты:

2 чайные ложки сухого чая, 1 столовая ложка сахара, 3–4

гвоздики, 1/4 чайной ложки молотой корицы, 1/2 стакана апельсинового сока, 1/2 стакана лимонного сока.

Способ приготовления

Сухой чай, сахар и пряности поместите в заварочный чайник, залейте кипятком и дайте немного настояться. Затем процедите и смешайте с апельсиновым и лимонным соком. Перед подачей на стол разлейте напиток по чашкам и положите в каждую ломтик апельсина или лимона.

Кофе двойной

Ингредиенты:

2 столовые ложки натурального кофе, 1 стакан воды, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Разделите кофе на две части и сварите одну из них обычным способом. Растворите в воде сахар, добавьте вторую часть кофе и доведите всю массу до кипения. Дайте немного постоять и подайте к столу.

Кофе с виски

Ингредиенты:

2 столовые ложки кофе, 2 стакана воды, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка виски.

Способ приготовления

Воду, кофе и сахар соедините в стеклянной посуде и поместите на огонь. Доведите до кипения, перемешайте и разлейте напиток по чашкам, добавьте виски и сливки.

Кофе «Апельсиновый»

Ингредиенты:

1 1/2 стакана воды, 1 столовая ложка апельсинового ликера, 1 столовая ложка кофе, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка сахара, цедра апельсина.

Способ приготовления

Кофе смешайте с водой, поставьте на огонь и, помешивая, доведите до кипения. Добавьте ликер и разлейте напиток по чашкам. Украсьте сливками с сахаром и посыпьте апельсиновой цедрой.

Напиток кофейный с коньяком

Ингредиенты:

1 стакан молока, 1 яичный желток, 2 столовые ложки готового черного кофе, 1 столовая ложка коньяка, 1 столовая ложка сахарного сиропа, 1 чайная ложка молотого кофе.

Способ приготовления

Яичный желток разотрите с сахарным сиропом. Отдельно вскипятите молоко и разогрейте готовый кофе. В растертый желток введите, помешивая, горячее молоко и кофе.

Разлейте напиток по чашкам, добавьте коньяк, перемешайте и посыпьте молотым кофе.

Какао

Ингредиенты:

2 стакана молока, 2 чайные ложки какао-порошка, 3 чайные ложки сахара.

Способ приготовления

Смешайте какао с сахаром, влейте немного горячего молока и

размешайте. Помешивая, введите оставшееся молоко, поместите напиток на огонь и доведите до кипения.

Горячий шоколад

Ингредиенты:

1 плитка шоколада, 2 стакана молока.

Способ приготовления

Шоколад поместите в кастрюлю и растопите на сильном огне. Долейте немного молока, перемешайте и вскипятите. Дайте напитку немного отстояться и снова доведите до кипения. Повторите эту процедуру еще раз и, после того как снимете с огня, взбейте. На стол подавайте горячим.

Компот «Фруктовый»

Ингредиенты:

3 стакана воды, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан сухофруктов.

Способ приготовления

Сухофрукты (чернослив, изюм, курага, яблоки, груши), взятые в произвольном сочетании, промойте и замочите на 40–50 минут в том количестве воды, которое потребуется для варки компота. Затем засыпьте сахар и проварите компот 3–5 минут на среднем огне. Готовый компот разлейте по чашкам и подайте к столу.

Напиток «Пряный»

Ингредиенты:

1 стакан воды, 1 лимон, 1 столовая ложка сахара, 2 стакана красного вина, гвоздика и корица по вкусу.

Способ приготовления

Обдайте лимон кипятком, сделайте несколько дырочек и вставьте в них гвоздику. Вино и воду влейте в посуду, положите лимон и корицу и прогрейте эту смесь на слабом огне.

Дайте отстояться, засыпьте сахар, размешайте и удалите лимон и пряности. Напиток разогрейте и разлейте по чашкам.

Напиток «Винный»

Ингредиенты:

2 стакана ягодного красного вина, 1 апельсин, 1 лимон, 1 столовая ложка сахара, корица и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления

Лимон и апельсин очистите и измельчите. В отдельной посуде смешайте вино с сахаром, добавьте лимон и апельсин, корицу и гвоздику, тщательно перемешайте. Прогрейте смесь в течение 5 минут на сильном огне; как только она закипит, убавьте огонь и прогрейте еще 5 минут. К столу подайте в горячем виде.

Кагор с лимоном

Ингредиенты:

2 стакана яблочного сока, 1/2 стакана кагора, лимонная цедра.

Способ приготовления

Яблочный сок разбавьте водой, добавьте цедру лимона и вылейте в посуду. Прогрейте на сильном огне в течение 5 минут, процедите, добавьте кагор и перемешайте.

Ликер «Ванильный»

Ингредиенты:

2 стакана апельсинового сока, 2 1/2 стакана водки, 2 столовые ложки кофе, 1 столовая ложка ванильной эссенции.

Способ приготовления

В стеклянной посуде соедините апельсиновый сок, водку и сахар и тщательно перемешайте. Кофе, приготовленный обычным способом, смешайте с ванильной эссенцией и введите в апельсиново-водочную смесь. Поместите напиток на 10 минут в микроволновую печ, затем выньте, закройте посуду крышкой и дайте настояться четыре дня. Перед употреблением ликер процедите.

Пунш «Морской бриз»

Ингредиенты:

1 стакан свежеприготовленного крепкого чая, по 1 стакану красного и белого вина, 2 столовые ложки рома, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки лимонного сока, цедра лимона.

Способ приготовления

В посуде смешайте красное и белое вино, добавьте чай, сахар, сок и цедру лимона. Доведите смесь до кипения, процедите и добавьте ром. Подавайте горячим.

Пунш «Желтковый»

Ингредиенты:

1 стакан крепкого черного кофе, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки рома, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Приготовьте крепкий черный кофе, процедите его. Взбейте

желтки с сахарной пудрой и ромом и, помешивая, влейте в полученную массу тонкой струйкой горячий кофе. Все перемешайте и подайте к столу.

Пунш «Торжество»

Ингредиенты:

2 стакана красного вина, 1/2 стакана рома, 1 столовая ложка сахара, 2 куска сахара-рафинада, 2–3 дольки лимона.

Способ приготовления

В посуде, в которой пунш будет подаваться к столу, нагрейте, не доводя до кипения, вино с сахаром.

На поверхность напитка положите кружочки лимона такой толщины, чтобы они могли выдержать вес кусочка сахара. Сахар пропитайте ромом и осторожно выложите на лимон. Перед подачей пунша к столу подожгите сахар и выключите свет.

Пунш «Игристый»

Ингредиенты:

1 стакан белого вина, 1 чайная ложка рома, 2 столовые ложки шампанского, 2 стакана сахара, гвоздика, корица, цедра лимона.

Способ приготовления

Белое вино смешайте с сахаром, вылейте в большую посуду и вскипятите. Добавьте гвоздику, корицу, лимонную цедру и прогрейте еще 2 минуты. Потом процедите, введите ром, шампанское и все перемешайте.

Грог «Кельнский»

Ингредиенты:

1/2 стакана рома, 5 кусков сахара-рафинада, 2 стакана чая

или горячей воды, 1 лимон.

Способ приготовления

Готовый чай вскипятите и смешайте с ромом и сахаром. Полученный напиток разлейте в подогретые толстостенные бокалы, положите в каждый из них кружок лимона и подайте грог к столу.

Грог «Английский»

Ингредиенты:

1/2 стакана рома, 5 кусков сахара-рафинада, 2 стакана воды, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 лимон, гвоздика и корица.

Способ приготовления

Сахар растворите в воде, добавьте пряности, поместите посуду с сиропом на огонь и вскипятите. Удалите пряности, добавьте ром и разлейте напиток по бокалам. Положите в каждый из них по кружку лимона и подайте гостям.

Глинтвейн «Старая Англия»

Ингредиенты:

3 стакана вина, 1/2 стакана коньяка, 1 столовая ложка сахара, 1 лимон, гвоздика, корица.

Способ приготовления

Обдайте лимон кипятком, обсушите, проколите несколько отверстий, в которые вставьте гвоздику. Налейте в посуду вино, положите лимон, сахар и прогрейте в течение 5–8 минут на сильном огне. Добавьте коньяк, закройте посуду крышкой и дайте немного постоять, затем подогрейте, не доводя до кипения. Перед подачей на стол выньте из глинтвейна лимон и корицу.

Ромовое молоко с желтком

Ингредиенты:

1 стакан молока, 1 столовая ложка рома, 2 столовые ложки сахара, 2 яичных желтка.

Способ приготовления

Яичные желтки разотрите с сахаром и залейте молоком, полученную смесь поместите на огонь и доведите до кипения. Добавьте ром, все перемешайте и разлейте по чашкам.

Прохладительные напитки

Прохладительные напитки – прекрасный способ утолить жажду. Мы предлагаем вам приготовить не привычные всем компоты или соки, а нечто неожиданное, экзотическое, способное превратить обычный будний день в настоящий праздник. Коктейли, боули, джулепы и прочие прохладительные напитки будут уместны как на шумной дружеской вечеринке, так и на официальном приеме и веселом детском празднике (естественно, здесь понадобятся безалкогольные коктейли). А квасами и фруктовыми напитками вы можете радовать своих близких хоть каждый день.

Квасы и фруктовые напитки

Напиток «Вишневый»

Ингредиенты:

2 стакана вишни, 1 л красного столового вина,
1 1/2 стакана минеральной воды, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Вишню тщательно вымойте, удалите косточки, мякоть засыпьте сахаром и оставьте на 1 час. Затем добавьте вино и оставьте полученную смесь в прохладном месте на 2 часа. Перелейте напиток в красивый графин и разбавьте минеральной водой.

Напиток «Сливовый»

Ингредиенты:

12 слив, 1 1/2 л белого сухого вина, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка коньяка, 2 стакана десертного вина, 2 стакана шампанского.

Способ приготовления

Сливы вымойте, разрежьте пополам и удалите косточки. Мякоть засыпьте сахаром и оставьте на 1 час, затем добавьте сухое вино и поставьте смесь еще на 1 час в прохладное место. Десертное вино и коньяк смешайте в глубокой емкости, туда же влейте приготовленную ранее смесь и все перемешайте. Перед подачей введите в напиток охлажденное шампанское.

Напиток «Яблочный»

Ингредиенты:

1 кг яблок, 1 1/2 л воды, 1 стакан вина, сахар и пряности по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Полученную массу сбрызните лимонной кислотой, в противном случае яблоки потемнеют. Вскипятите воду с сахаром и пряностями (корицей и гвоздикой), затем остудите и залейте сиропом яблочную массу, через 2–3 часа процедите, влейте вино и все перемешайте. Напиток подавайте к столу охлажденным.

Квас «Старорусский»

Ингредиенты:

1 кг ржаного хлеба, 25 г мяты, 50 г изюма, 10 г дрожжей, горячая вода.

Способ приготовления

Количество продуктов в данном рецепте рассчитано на 10–12 бутылок. Кусочки ржаного хлеба положите в кастрюлю, залейте кипятком и дайте настояться в течение 3–4 часов. Настой процедите, добавьте дрожжи, сахар и мяту, накройте салфеткой и оставьте для брожения на 5–6 часов. Когда квас начнет пениться, процедите его второй раз, разлейте в чистые бутылки, бросьте в каждую из них несколько изюминок и плотно закупорьте. Поместите бутылки с квасом в прохладное место (они должны

лежать, а не стоять), через 2–3 дня квас будет готов.

Коктейли

В наше бурное время информационных технологий даже детям известно, что «коктейль» в переводе с английского означает «петушиный хвост». А вот с чего началась эта привычка смешивать различные напитки? Об этом знает уже меньшее количество людей. Кто-то и знать этого не хочет, потягивает себе коктейль через соломинку и радуется жизни. На здоровье!

А для любознательных сообщим, что все начиналось на Американском континенте в XVIII веке. Именно тогда испанцы и португальцы увлекли местных жителей азартным зрелищем – петушиными боями: забияки, представители отряда куриных, сцеплялись друг с другом, разноцветные перья летели в разные стороны, а разгоряченные болельщики делали ставки. Проигравшим считался тот, кто ретировался с поля боя. И вот тут эмоции били через край. Кулаки чесались и у болельщиков, так что празднование выигрыша частенько заканчивалось дракой. Простим им это. Ведь это они, драчуны, первыми начали смешивать напитки, попадавшиеся под руку. Благо напитков этих было очень много. Смеси получались разноцветными, словно петушиные перья, которые валялись вокруг.

Да, а где же проигравший общипанный петушок? Ловкие повара уже сделали из него жаркое и подали болельщикам. Дикие нравы. Но что поделаешь – такова судьба слабых бойцов. Но вернемся к коктейлям.

Сытые и пьяные моряки пируют, песни поют, наливают ром, ликер и виски в один стакан и, сами того не подозревая, прокладывают дорогу открытию, на котором наживется не одно поколение барменов. Но это все в будущем. А пока некий Джерри Томас, очень наблюдательный от природы человек, заметил, что напитки при смешивании получаются не только красивыми, но и вкусными. Сам он, наверное, не пил много, а только пробовал и записывал что-то.

Надо сказать, что Джерри Томас был не только наблюдательным, но и очень предприимчивым человеком. Он придал хаотичному смешиванию напитков определенный порядок, разработал массу рецептов с учетом вкусов напитков, их плотности и цвета. И что же он сделал? Не будем вас томить, вы и сами уже догадались – он написал и выпустил книгу. История не сохранила ее название. Согласитесь, это и не важно. Важнее то, что причуда испанцев и португальцев дошла до наших дней, немного преобразилась и приобрела огромное количество

поклонников по всему земному шару. Любители коктейлей в наше время собираются не только на петушиных боях.

Надеемся, что составы и способы приготовления коктейлей, предложенные в данной книге, удовлетворят любого гурмана. А для начинающих книга станет самоучителем по приготовлению коктейлей. Ведь эти напитки пригодятся во многих случаях жизни, более того, они всегда будут гвоздем программы.

Для коктейлей подойдут бокалы и рюмки самой разнообразной формы. Однако есть одно непременное условие: они должны быть из бесцветного стекла. Обычно прохладительные напитки данного вида пьют из плоских бокалов большого диаметра объемом 100–120 мл, «коктейли после вечернего кофе» или слоистые коктейли – из высоких узких рюмок, а крепкие коктейли – из рюмок различной формы объемом 60–70 мл. Прохладительные напитки, компоненты которых не смешивают, а наливают слоями, принято готовить непосредственно в рюмке прямой формы. Бокалы для освежающих безалкогольных коктейлей могут быть любой формы, но обязательно объемом 150–250 мл.

Напомним, что коктейль – напиток холодный. Чтобы усилить ощущение холодности, придайте бокалу «замороженный» вид, поместив его на некоторое время в холодильник или наполнив колотым льдом.

«Иней» по краям бокала, несомненно, усилит ощущение «замороженности». В зависимости от компонентов, входящих в рецепт коктейля, сделайте «иней» из соли крупного помола или из сахара. Для этого верхнюю кромку бокала натрите соком любого фрукта (удобнее всего ломтиком лимона) и погрузите бокал в соленый или сладкий «иней». Сладкий «иней» можете сделать разноцветным: смешайте сахар или кокосовые стружки с пищевыми красителями, можете добавить какао, корицу или молотый кофе.

И еще один момент: нередко в коктейли добавляют гренадин, но не все знают, что это такое. Гренадин представляет собой смесь из лимонного, апельсинового и малинового сиропов промышленного изготовления, взятых в равных пропорциях.

Коктейль «Шоколадное чудо»

Ингредиенты:

100 г шоколада, 1 стакан молока, 2 столовые ложки шоколадного ликера, 1 столовая ложка сахара.

Способ приготовления

Молоко подогрейте, растворите в нем сахар и шоколад. Полученную смесь хорошо охладите. Добавьте ликер и размешайте. В бокалы положите кубик льда и налейте коктейль.

Коктейль «Пеле»

Ингредиенты:

1 стакан молока, 1 чайная ложка молотого натурального кофе, 2 столовые ложки шоколадного ликера, 1 яичный желток.

Способ приготовления

Желток с сахаром разотрите добела, добавьте молоко, кофе, ликер. Все тщательно перемешайте. В бокалы положите лед и налейте коктейль. Сверху посыпьте мелко размолотым кофе.

Коктейль «Вишневый туман»

Ингредиенты:

1 стакан вишневого сока, 2 столовые ложки вишневого ликера, 2 столовые ложки лимонного сока, 1/2 стакана газированной воды.

Способ приготовления

Смешайте вишневый сок, ликер, сок лимона. На дно бокала положите кубики льда, 2–3 вишни, налейте газированную воду и приготовленный ранее напиток. Перед тем как подавать коктейль, добавьте небольшое количество лимонного сока.

Коктейль «Изабелла»

Ингредиенты:

1/4 стакана красного вина, 1 столовая ложка вишневого ликера, 1 яичный желток, 2 столовые ложки сахара, 1/2 стакана вишни без косточек, 1/3 стакана газированной воды.

Способ приготовления

Желток разотрите с сахаром добела. Влейте вино, ликер, положите вишню. Осторожно перемешайте. На дно бокалов поместите немного льда, налейте напиток и разбавьте его газированной водой. Подайте коктейль с соломинками и ложечками.

Коктейль «Чудо»

Ингредиенты:

2 столовые ложки ликера «Шартрез», 2 столовые ложки малинового сиропа, 2 столовые ложки коньяка, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Сироп, ликеры и коньяк тщательно перемешайте. Перед подачей положите в бокалы кубики льда, налейте коктейль и сбрызните лимонным соком. Этот сияющий коктейль будет выглядеть чудесно, если вы украсите его разноцветными кубиками льда.

Коктейль «Санчо Панса»

Ингредиенты:

1 столовая ложка виски «Джек Даниэлс», 1 столовая ложка текилы «Хосе Куэрво Голд», 1 столовая ложка джина, 1 столовая ложка гранатового сиропа.

Способ приготовления

Количество ингредиентов в данном рецепте позволяет

получить одну порцию коктейля. Смешайте в шейкере со льдом все компоненты, процедите и вылейте в рюмку. Такому коктейлю не нужны украшения, его цвет и аромат и без того достаточно привлекательны.

Коктейль «Итальянский»

Ингредиенты:

1/2 стакана сухого джина, 1/4 стакана сухого вермута, полоска лимонной цедры, маслины.

Способ приготовления

В бокал положите лед и скрученную спиралью лимонную цедру, залейте их джином и вермутом, все тщательно перемешайте. Бокал украсьте маслинами.

Коктейль «Сладость»

Ингредиенты:

1/2 стакана джина, 1/2 стакана сладкого вермута, ягоды вишни.

Способ приготовления

В бокал положите лед и ягоды вишни, налейте туда же джин и вермут. Осторожно перемешайте и подайте гостям.

Коктейль «Райские персики»

Ингредиенты:

2 столовые ложки ликера «Персик», 2 столовые ложки ликера «Амаретто», 2 столовые ложки ликера «Гранд Маньер».

Способ приготовления

Налейте в небольшой бокал персиковый ликер и ликер «Гранд Маньер», смешайте и добавьте ликер «Амаретто». Пейте, не перемешивая. Аромат миндаля и персика действует завораживающе.

Коктейль «Афина»

Ингредиенты:

1 стакан ликера «Кюрасао», 1/2 стакана джина, 1/2 стакана вермута, 1 апельсин, банановая эссенция.

Способ приготовления

Смешайте ликер, джин и вермут. Отожмите сок из апельсина, вылейте в основную смесь, добавьте 2–3 капли банановой эссенции и все перемешайте. В бокалы положите по половине дольки апельсина и залейте коктейлем.

Коктейль «Мятный»

Ингредиенты:

1 стакан мятного ликера, 1 стакан любого ликера, 2 столовые ложки апельсинового или лимонного сока.

Способ приготовления

Смешайте мятный ликер и любой другой ликер. Через некоторое время добавьте апельсиновый или лимонный сок и все перемешайте. Подавайте напиток в бокалах со льдом, украсив листиками мяты.

Коктейль «Дон Жуан»

Ингредиенты:

1/4 стакана ликера «Калуа», 3 столовые ложки рома, 1/4 стакана сваренного кофе, 2 столовые ложки лимонного сока, 1

чайная ложка сахара, 1 чайная ложка сливок, 1 чайная ложка тертого шоколада.

Способ приготовления

Для приготовления этого коктейля возьмите широкий бокал, края которого украсьте сладким «инеем». Налейте в бокал ром и подожгите его, осторожно вращайте бокал с горящей жидкостью в течение нескольких минут. Влейте ликер «Калуа», настой кофе и осторожно введите сливки. Сверху посыпьте коктейль тертым шоколадом. Этот напиток не только красив, как Дон Жуан, но и необычайно вкусен.

Коктейль «Маргарита»

Ингредиенты:

1/2 стакана текилы, 2 столовые ложки ликера «Куантро», 2 столовые ложки лимонного сока, соль грубого помола для «инея», ломтик лимона.

Способ приготовления

Украсьте края бокала «инеем» из соли. В шейкере смешайте текилу, ликер и лимонный сок. Перелейте в «замерзший» бокал и украсьте ломтиком лимона. Этот коктейль пользуется невероятной популярностью во многих странах мира. Чем он так покорил любителей смешанных напитков? Наверное, своей простотой и изысканностью.

Коктейль «Королевский»

Ингредиенты:

2 столовые ложки рома, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахарного сиропа, 1/2 стакана красного вина.

Способ приготовления

Смешайте ром, лимонный сок, сахарный сироп. Высокие бокалы заполните до половины кубиками льда и вылейте в них приготовленную смесь. Долейте вино и, не перемешивая, подайте к столу. Такой коктейль по достоинству оценил бы даже король.

Коктейль «Праздничный»

Ингредиенты:

2 столовые ложки рома, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка апельсинового сока, 1/4 стакана красного вина, 1 столовая ложка сахарного сиропа.

Способ приготовления

Смешайте ром, лимонный сок, апельсиновый сок, сахарный сироп. Высокий бокал заполните до половины кусочками льда и вылейте в него приготовленную смесь с ромом. Затем, не перемешивая, добавьте красное вино. Такой коктейль сделает праздничным любой ужин.

Коктейль «Океан»

Ингредиенты:

2 столовые ложки виски, 1 яичный желток, 2 чайные ложки сахара, 1/4 стакана шампанского.

Способ приготовления

Взбейте в миксере виски, желток и сахар. Полученную смесь вылейте в бокалы и долейте шампанским. Коктейль вовсе не соленый, как океан, он пенный, как океанская волна.

Коктейль «Бакарди»

Ингредиенты:

1/2 стакана рома «Бакарди», 1/2 стакана апельсинового сока,

2 ломтика лимона.

Способ приготовления

Смешайте ром и сок, желательно в равных частях. Перед подачей разлейте в бокалы, положите кубики льда и украсьте края бокалов ломтиками лимона, надрезанными до середины.

Коктейль «Полярная ночь»

Ингредиенты:

1 столовая ложка рома, 1/4 стакана шампанского, 4 столовые ложки фруктового мороженого.

Способ приготовления

Количество ингредиентов в данном рецепте рассчитано на две порции. Положите в бокалы по кусочку льда и мороженое, залейте ромом (можно заменить его коньяком, ликером или наливкой) и осторожно введите шампанское. Подавайте с соломинкой.

Коктейль «Банановый»

Ингредиенты:

2 столовые ложки светлого рома, 1 столовая ложка крема-ликера «Банановый», 1 чайная ложка гренадина, 2 столовые ложки сливок, 1/2 чайной ложки тертого мускатного ореха, 3 кусочка банана.

Способ приготовления

Перемешайте в шейкере со льдом сливки, ром, ликер, гренадин. Перелейте в фужер для коктейля, посыпьте мускатным орехом и украсьте кусочками бананов. Кружочки банана можно надеть на декоративную шпажку и положить поперек бокала.

Коктейль «Канделябр»

Ингредиенты:

1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка ликера «Цитрусовый», 1 яйцо, 1/4 стакана шампанского.

Способ приготовления

Количество компонентов этого коктейля рассчитано на одну порцию, так как его нужно готовить в бокале. Смешайте в бокале ром и ликер. Отделите желток, стараясь не повредить оболочку, перенесите его в бокал и долейте шампанское. Пейте коктейль одним глотком.

Коктейль «Морские глубины»

Ингредиенты:

1/4 стакана водки, 2/3 стакана мятного ликера, 1 апельсин, 1 киви, веточки мяты.

Способ приготовления

Из апельсина выжмите сок и смешайте его с водкой и ликером. Полученный коктейль разлейте по бокалам, не забыв положить в них кусочки льда. Перед подачей украсьте бокалы веточками мяты и кружочками киви.

Коблер «Ванильный»

Ингредиенты:

1 столовая ложка ликера «Ванильный», 1 столовая ложка настойки «Ромовая» или «Старка», 1 яйцо, 1 столовая ложка клубничного сока, 1 чайная ложка апельсинового сиропа, ломтик лимона.

Способ приготовления

Для приготовления коблера вам не потребуется шейкер или прочие смесительные приспособления. Достаточно наполнить высокий прозрачный бокал льдом и залить его коктейлем. Непременный атрибут коблера – соломинка.

Украсьте бокал «инеем» и заполните измельченным льдом. Влейте настойку и ликер, в отдельной емкости взбейте до однородной массы яйцо с сиропом и соком. Полученную смесь влейте через сито в бокал, ломтик лимона посыпьте сахарным песком и подайте отдельно на блюдце.

Коблер «Золотистая корочка»

Ингредиенты:

2 столовые ложки белого столового вина, 1 столовая ложка белого десертного вина, 1 столовая ложка ликера «Южный желтый», 1 столовая ложка лимонного сиропа, 1 столовая ложка сахара, лимонная корочка.

Способ приготовления

В бокал положите лед. Корочку лимона смочите в густом сиропе, посыпьте сахарным песком и уложите на лед. Добавьте все напитки и подайте коблер гостям, не забыв положить в бокалы соломинки.

Коблер «Дамский каприз»

Ингредиенты:

1 столовая ложка белого столового вина, 1 столовая ложка ликера «Абрикосовый», 1 столовая ложка ликера «Мятный», 1 столовая ложка сладкого шампанского, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка гвоздичного сиропа.

Способ приготовления

Наполните высокие конические бокалы дробленым льдом. В отдельной емкости смешайте все компоненты, кроме шампанского. Смесь охладите, вылейте в бокал и дополните шампанским.

Коблер «Чунга-Чанга»

Ингредиенты:

1/4 стакана шампанского, 1столовая ложка коньяка, 1 столовая ложка сока манго, 1 чайная ложка апельсинового сиропа, 1/4 чайной ложки тертого мускатного ореха.

Способ приготовления

В высокий бокал влейте коньяк, сок и сироп, в последнюю очередь добавьте шампанское. Посыпьте напиток тертым мускатным орехом и подайте с соломинкой.

Коблер «Элегантный»

Ингредиенты:

1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка белого десертного вина, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сахара, 1/8 чайной ложки молотой корицы, 1/8 чайной ложки тертого мускатного ореха.

Способ приготовления

В отдельной емкости разотрите желток с сахаром и корицей. В заполненный наполовину льдом бокал влейте напитки и введите растертый желток. Перед подачей посыпьте коктейль мускатным орехом.

Коктейль «Кровавая Мэри»

Ингредиенты:

1 столовая ложка томатного сока, 2 столовые ложки водки, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Кому не известен этот знаменитый и простой коктейль? Ни одна книга рецептов не обходится без него. Секрет его приготовления передается из уст в уста. Это поистине легендарный коктейль – выпивка и закуска в одном бокале. Для тех, кто до сих пор не пробовал этот напиток, предлагаем приготовить его для себя и своих друзей.

Налейте в рюмку томатный сок, добавьте соль и перец по вкусу и размешайте. Осторожно, по лезвию ножа, влейте водку. Слои не должны смешиваться. Пейте коктейль залпом.

Коктейль «Гранатовое дерево»

Ингредиенты:

1 столовая ложка мятного ликера, 1 столовая ложка виски, 1 столовая ложка гранатового сиропа.

Способ приготовления

Налейте в рюмку сначала гранатовый сироп, потом мятный ликер и виски. Не перемешивая, подайте этот напиток, обладающий изысканным вкусом и ароматом, к столу.

Коктейль «Экзотический берег»

Ингредиенты:

1 столовая ложка темного рома «Майерс», 1 чайная ложка бананового ликера, 1 чайная ложка ромового ликера.

Способ приготовления

Налейте напитки в приведенной последовательности. Сочетание слоев рома и ликеров красиво, ароматно и экзотично.

Согласитесь, что не обязательно ездить за чудесами в далекие страны.

Коктейль «Фейерверк»

Ингредиенты:

1 столовая ложка ликера «Грин Крем де Мент», 1 столовая ложка ликера «Стрега», 1 столовая ложка гранатового сиропа.

Способ приготовления

Налейте в рюмку гранатовый сироп, затем ликер «Грин Крем де Мент» и ликер «Стрега». Не перемешивая, подайте готовый коктейль к столу.

Коктейль из пива и виски

Ингредиенты:

2 столовые ложки темного пива, 1 столовая ложка виски, 1 чайная ложка ликера «Бенедиктин».

Способ приготовления

Смешайте виски и ликер. Бокал заполните холодным пивом и добавьте смесь из виски и ликера. Украсьте напиток ломтиком лимона.

Коктейль «Северное сияние»

Ингредиенты:

1 столовая ложка ликера «Кюрасао», 1 столовая ложка ликера «Самбука», 1 столовая ложка ликера «Крем де Какао», 1 чайная ложка гранатового сиропа.

Способ приготовления

Налейте в рюмку гранатовый сироп, затем осторожно влейте «Крем де Какао», «Кюрасао» и ликер «Самбука». Вы не были в Арктике и не видели северное сияние? Посмотрите на этот сияющий бокал и представьте, каким потрясающим зрелищем любуются белые медведи.

Коктейль «Пиво с лимоном»

Ингредиенты:

3 столовые ложки пива, 1 столовая ложка водки, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления

Смешайте водку и лимонный сок, добавьте пиво. Бокал украсьте ломтиком лимона и перелейте в него коктейль.

Коктейль из пива и джина

Ингредиенты:

2 столовые ложки светлого пива, 1 столовая ложка джина, 1 чайная ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

В бокал со льдом вылейте джин, посыпьте его сахарной пудрой, процедите и добавьте охлажденное пиво.

Коктейль «Перчик»

Ингредиенты:

3 стакана пива, 1/2 стакана рома, соль и молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешайте все компоненты и разлейте напиток по бокалам. Подайте коктейль с ломтиками лимона, посыпанными натуральным молотым кофе.

Коктейль «Лабиринт»

Ингредиенты:

1 апельсин, 1 чайная ложка сахара или меда, 1 яичный желток, 1/2 стакана яблочного сока, 1 столовая ложка измельченных грецких орехов.

Способ приготовления

Из апельсина выжмите сок, добавьте сахар или мед, желток, яблочный сок и полученную смесь тщательно взбейте. Налейте коктейль в широкие бокалы и посыпьте измельченными грецкими орехами.

Коктейль «Медок»

Ингредиенты:

1 лимон, 2 стакана сметаны, 2 стакана крепкого чая, 4 столовые ложки меда.

Способ приготовления

Из предлагаемого в данном рецепте количества продуктов получится 5 порций напитка. Мед распустите в горячем несладком чае и охладите. Добавьте сметану, перемешайте и влейте лимонный сок. Подавайте коктейль хорошо охлажденным.

Коктейль «Тутти-фрутти»

Ингредиенты:

1 стакан смеси из абрикосового, яблочного, вишневого и виноградного соков, 2 столовые ложки сливочного мороженого,

лимонная цедра, ломтик лимона.

Способ приготовления

Смесь соков и мороженое взбейте в миксере (на холоде), вылейте в бокал, добавьте туда небольшое количество измельченной лимонной цедры. Украсьте бокал ломтиком лимона.

Витамины, которыми насыщен этот коктейль, придадут вам сил и поднимут настроение.

Коктейль «Фестивальный»

Ингредиенты:

1 стакан виноградного сока, 4 столовые ложки мороженого «Пломбир».

Способ приготовления

С помощью миксера взбейте охлажденный сок с мороженым и полученную смесь перелейте в широкие бокалы. Коктейль готов, его можно пить залпом, а можно смаковать через соломинку.

Коктейль «Очарование»

Ингредиенты:

2 стакана сока черной смородины, 2 стакана молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

В процессе приготовления получится 4–5 порций данного напитка. Яйцо разотрите с сахарным песком добела, добавьте охлажденные молоко и сок, тщательно перемешайте и поставьте в холодильник. В каждый бокал положите по кусочку льда и налейте коктейль.